DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL"
A Review for Hotels, Restaurants, Cafés etc.)

„JOURNAL DES RESTAURATEURS
CAFETIERS ET HOTELIERS"

„DAS GASTHAUS"
(Zweiwochenschrift)

PRZEDPŁATA
kwartalna 2,— zł + 50 gr za dostawę franko w dom.

Tygodnik abonować można na wszystkich pocztach w Państwie Polskiem.

Ceny ogłoszeń i inne warunki zamieszczone są na stronie ostatniej.

PISMO dla RESTAURATORÓW HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Subscription rates: For 3 months (England) sh 4
„ „ „ (Germany) Gmk 2,—
„ „ „ (U. S. A.) Dol. 1,—
ADVERTISING-RATES:
Full page zł 130,— Half a page zł 75,— One fourth of a page zł 45,— One eighth of a page zł 25,— One sixteenth of a page 15,— Advertisements on Cover plus additional fee. Advertisements from abroad will be calculated according to special rates. In special editions the rates are different.

Rocznik XV **Poznań, 16—30 września 1928** **Nr. 18**

Straszliwe skutki prohibicji amerykańskiej

Katolicy amerykańscy przeciw prohibicji. — Co mówi o tem misjonarz? — Ludność zatruwa się samogonem. — Rozkwit bandytyzmu. — Wyciagnijmy stąd naukę!

Ktoś nie znający bliżej amerykańskich spraw i stosunków, jakiś europejczyk, myślący kategorjami ogólnemi, może się dziwić, jak można zwalczać tak szczytną zasadę, jak zakaz ludziom picia wódki, powodującej tyle zbrodni i zatruwającej organizmy całych pokoleń.

A jednak w Ameryce ogół ludności jest przeciwny panującemu tu systemowi t. zw. prohibicji. Właśnie katolicy, dbając przedewszystkiem o zdrowie moralne ogółu, domagają się zniesienia tego zakazu.

Dlaczego?

Dlatego, że nie prowadzi on do celu, dlatego, że jest popierany przez pewne sfery ze względów wcale nieideowych, tylko handlowo-spekulacyjnych, dlatego, że dotychczasowa praktyka pokazała, że podobny system policyjny, działający zewnętrznemi środkami zakazu, nie może przełamać woli jednostek, wręcz przeciwnie, podnieca ochotę do rzeczy zakazanych, a jednocześnie usuwa całą sprawę z pod światła dziennego, z pod zdrowej kontroli opinji i czynników społeczno-ideowych, że wreszcie obezwładnia zupełnie wszelką działalność propagandową i moralizatorską, bo trudno przecież moralizować przy pomocy policjanta.

A walka z alkoholizmem (bezwzględnie potrzebna) może być jedynie walką ideową, dążącą do podniesienia poziomu moralnego ogółu, do uświadomienia i wzmocnienia woli jednostek.

Pewien misjonarz katolicki w Ameryce — Polak — opowiada następujące spostrzeżenia z własnej praktyki, poświęcone sprawie „dobrodziejstw" prohibicji:

„Przez lat pięć zgórą jako misjonarz jeździłem co dwa, trzy tygodnie od parafji do parafji, rozmawiałem z przeszło 30 000 Polakami i z ich pasterzami w przeszło 100 parafjach w miejscowościach od Bostonu, poprzez Providence, New-York, Brooklyn, Pittsburgh, Syvacuse, Buffalo, Detroit aż do Chicago i jeszcze kilkaset kilometrów na Zachód i śmiało twierdzić mogę, że największą klęską Ameryki iest „prohibicja". Prohibicja, która pijaństwo rozpowszechniła tak, iż nietylko mężczyźni piją, jak dawniej, ale piją kobiety, piją młodzieńcy, panny, piją dzieci! Prawda, niema tak zwanych „salunów", gdzie zbierali się na pijatykę mężczyźni, ale zato każde mieszkanie stało się „karczmą", w każdem mieszkaniu niewiasta gotuje wódkę, którą i ona pije, by niby spróbować czy dobra, i młodzież pije, nosi wódkę ze sobą na zabawy, i dzieci niejednokrotnie dorwą się do flaszki z wódką, która stoi zawsze w domu. Żeby ludzie słyszeli, tak jak ja, te żale na „owoce prohibicji" nie aprobowałby nikt takiego środka przeciw alkoholizmowi.

I chodzi tu nietylko o ilość spożywanego przez społeczeństwo alkoholu, ale i o jakość. Produkcja domowa, potajemna, niekontrolowana przez władze sanitarne prowadzi do masowego wyrobu trucizny, boć wódka gotowana w domach, to okowita nieoczyszczona; a ile jej wyrabiają ze spirytusu denaturowanego?! — a ile kobiet dosypuje do wódki „potażu" i innych trucizn, aż do „gazu świetlnego" co się wydaje nieprawdopodobnem, a jednak się praktykuje... byle wódka była mocniejsza...

Chodzi także o bezpieczeństwo publiczne. Ileż to jest strat, wynikłych ze spalonych domostw wskutek wybuchów aparatów do robienia wódki? Statystyka oblicza je na miljony dolarów.

Dalej, ujemną stroną systemu prohibicji jest zanik poszanowania prawa, do czego prowadzi powsze-

chne codzienne jego łamanie przez tak olbrzymią ilość obywateli. Jeżeli się opinja publiczna przyzwyczaja do ignorowania jednego przepisu, to i wszystkie inne przepisy prawne tracą na autorytecie. Znika poczucie nieprzekraczalności praw państwowych.

Należy także zwrócić uwagę i na to, że powszechnie panujący tajny proceder wyrobu i dostarczania alkoholu wytwarza całą klasę ludzi trudniących się tem i żerujących na tem. (Ci wszyscy są oczywiście gorącymi obrońcami prohibicji!!). Moralność tej sfery jest na najniższym poziomie.

Proszę policzyć morderstwa pomiędzy tak zwanymi „butlegerami", czyli sprzedającymi wódkę, choćby w jednym Chicago, gdzie nie wystarczają rewolwery, ale bandy z karabinami maszynowemi napadają jedne na drugie, a policja? co robi?.. Zamiast bandytów, szuka... butelek wódki!".

...Oto słowa misjonarza katolickiego, człowieka, który sam się przyznaje, że nigdy nie bierze do ust kieliszka, i którego zaprawdę trudno posądzić o stronniczość. Czy w świetle tych uwag cała sprawa rzekomych „dobrodziejstw" prohibicji nie przedstawia się aż nazbyt jasno? A trzeba podkreślić raz jeszcze, że to nie jeden sługa kościoła katolickiego stoi na tem stanowisku, lecz cała katolicka ludność „suchej" Ameryki!...

A tymczasem w katolickiej Polsce, dalekiej od możnych wpływów sekciarstwa, rozpanoszonego po tamtej stronie Atlantyku, co raz to nowy samorząd miejski projektuje zaprowadzenie na swym partykularzu przymusu prohibicyjnego! Niechaj mądre i treściwe słowa światłego kapłana, które wyżej przytoczyliśmy trafią do mózgów tych wszystkich radców miejskich, którzy w mniemaniu, że uszczęśliwią swych ziomków, szykują dla nich najgorszą klęskę.

O podniesienie naszego serowarstwa

Obecny stan produkcji serów w Polsce. — Słynne u nas, a nieznane zagranicą sery litewskie. — Od czego zależy dalszy rozwój naszego serowarstwa?

W trosce o utrzymanie równowagi bilansu handlowego, zmuszony bywa Rząd do używania radykalnych środków ograniczania przywozu przez wyznaczanie kontyngentów importowych dla różnych towarów, do stosowania ceł prohibicyjnych i tym podobnych innych, przynoszących jedynie doraźne korzyści, przez sztuczne obniżenie przywozu. Jedyną właściwą atoli drogą do równowagi bilansu handlu zagranicznego jest podniesienie eksportu. Tego jednak nie osiągniemy, dopóki nie rozwiniemy u siebie tych gałęzi przemysłu eksportowego, które dotychczas mało albo wcale nie są dla handlu eksploatowane, a które mimo to mają widoki i naturalne warunki dobrego powodzenia. Takich dobrych stron, dotąd mało lub wcale nie wykorzystanych, najwięcej przedstawia nasze rolnictwo i złączone z niem mleczarstwo.

Dotychczas głównym celem naszego mleczarstwa jest dostarczanie ludn. miejskiej mleka, masła, twarogu i tak zwanych białych serów krajowych. Jako ugór i kraina nieznana pozostaje przed niem właściwe serowarstwo, czyli produkcja serów szlachetnych, które obok masła, a nawet zamiast masła, mogłyby stanowić bardzo poważny i wysoce korzystny artykuł eksportowy.

Serowarstwo u nas przeżywa zaledwie okres embrjonowy, gdyż produkcji wiejskich serów chudych ze zbieranego mleka kwaśnego i maślanki, przeznaczonego wyłącznie do spożycia na wsi i w mieście, za właściwe serowarstwo uważać nie można. Do eksportu nadawać się mogą jedynie sery szlachetne, chude i tłuste, wytwarzane wedle ściśle oznaczonego wzoru, w ilości nadającej się do eksportu. Przytem produkcja musi bezwarunkowo być stała, by artykuł raz wprowadzony na rynek zagraniczny nie pojawiał się tamże sporadycznie tylko, ale stale, by wyrobił sobie prawo obywatelstwa i zapewnił pokup i zbyt regularny.

Na drogę produkcji serów handlowych wstąpiono u nas dopiero przed kilku laty; w miarę zaś organizacji i rozwoju mleczarstwa, rośnie także wyrób serów szlachetnych.

Pewnych danych z dziedziny serowarstwa dostarczyć nam mogą jedynie Małopolska, Wielkopolska i Pomorze, a nawet i te tylko z ostatnich kilku lat. Wedle tych danych produkcja serów w tych dzielnicach wynosiła kg. w latach:

	1924	1925	1926
w Wielkop. i na Pomorzu	261 774	491 349	386 578
w Małopolsce	153 693	178 442	238 382
razem:	415 467	669 791	624 960

Dane produkcji w roku 1927 jeszcze nie zostały ustalone, gdyż obliczenia są jeszcze w toku. Przypuszczać jednak można, że utrzymała się mniejwięcej na środkowym poziomie pomiędzy latami 1925 i 1926, zgodnie z poziomem bydłostanu i obfitości paszy.

Z powyższego wnioskowaćby można, że w województwach centralnych i wschodnich, czyli w b. Kongresówce, serowarstwo nie istnieje. Tymczasem tak nie jest, gdyż i tam spotykamy mleczarnie spółdzielcze, które sezonowo, czyli latem, oprócz masła wyrabiają także sery, jednakże w mniejszych tylko ilościach. Zato kwitnie tam, zwłaszcza na Wileńszczyźnie w nowogródzkiem i białostockiem, sezonowe serowarstwo, uprawiane po folwarkach i dworach przez żydów pachciarzy. Zakupują oni zwykle od właścicieli dworów całą produkcję mleka na przeciąg miesięcy letnich. Jakkolwiek tej produkcji serów dokładnie obliczyć nie można, gdyż odbywa się zazwyczaj bez kontroli władz, można jednak bez obawy przecenienia jej, oznaczyć ją wysokością około 100 000 kg. rocznie. — Wobec tego roczna produkcja serów w Polsce osiąga mniejwięcej 725 000 kg.

Jakie gatunki serów i w jakiej ilości każdy z osobna bywa wyrabiany, niepodobna dla braku danych statystycznych, bliżej określić. Przeważa jednak wyrób serów w krótkim czasie dojrzewających, jak sera trapistów, który dojrzewa w ciągu sześciu do ośmiu tygodni. Poza tem najczęściej spotykamy sery holenderskie, zwane też edamskiemi i najwięcej rozpowszechniony ser litewski, specjalność polskich ziem.

Ponieważ wyrobem serów litewskich trudnią się tylko wyłącznie polscy serowarzy, przeto powinien on stanowić typ sera polskiego, eksportowego. Powstał on na Białej Rusi, mniejwięcej w drugiej połowie 19-go stulecia. Jest to w zasadzie ser holenderski, którego sposób wyrobu uległ różnym zmianom, odpowiadającym warunkom miejscowym. Wskutek tego powstał nowy typ sera, różniący się zasadniczo od serów edamskich.

Mamy jednak licznych przeciwników specjalizacji polskiego serowarstwa. Są to przeważnie defetyści, dla których wszystko co polskie jest zgóry przesądzone i skazane na niepowodzenie jako niedobre. Tym trzeba zwrócić uwagę, że obecnie tylko specjalne wyroby znajdują zagranicą uznanie i pokup. Wystarczy wskazać na powodzenie serów włoskich Parmezanu i Gorgonzola, francuskich Camembert i Requefort, angielskich Chester, kanadyjskich i nowozelandzkich Cheddar, holenderskich Edamskich i Gonda, a głównie szwajcarskich Ementhaler i wielu innych. Wszystkie zawdzięczają swój rozgłos specjalnym zaletom, otrzymywanym wskutek i podczas dojrzewania, czyli fermentowania, a także wskutek sposobu i długości podgrzewania i różnych podpuszczek.

Mimo głosów tych defetystów i wielbicieli rzeczy obcych, specjalizacja wyrobu sera polskiego postępuje naprzód. Jest to głównie zasługą państwowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie, która udoskonaliła technicznie sposób wyrobu sera litewskiego, utrzymując i podnosząc działalność najistotniejszego jego czynnika, którym jest selekcja właściwego gatunku bakteryj fermentacyjnych, przez stosowanie odpowiednich temperatur. Równocześnie, dla nadania wyrobowi polskiemu właściwej cechy narodowej, przechrzczono go na „ser lechicki".

Wzmożenie i specjalizacja serowarstwa w kraju przynieść nam może znaczne korzyści, głównie w kierunku zmniejszenia importu serów zagranicznych, a szczególnie przez podniesienie jego eksportu.

Jaką rolę odgrywa eksport serów w bilansach handlowych różnych państw, świadczy fakt, że w budżecie szwajcarskim wynosił on w r. 1926 aż 90 milj. fr. Przytem zauważyć wypada, że w eksporcie serów Szwajcarja zajęła w r. 1926 piąte miejsce.

Wywóz serów z innych krajów wynosił w r. 1926:

z Holandji	84 milj. kg.
z Nowej Zelandji	74 milj. kg.
z Kanady	60 milj. kg.
z Italji	33 milj. kg.
z Szwajcarji	28 milj. kg.
z Francji	15 milj. kg.

Jakkolwiek w minimalnych ilościach Polska bierze również udział w eksporcie serów. W roku 1926 wszelkich serów wywieziono 2 024 ton, wartości 2 680 tys. fr. w złocie; w roku 1927 eksportowano znacznie mniej, bo tylko 1 592 ton wartości 2 036 tys. fr. w złocie. W pierwszych czterech miesiącach r. b. eksport osiągnął tylko ilość 400 ton, o wartości 993 tys. zł.

Z tego widać, że i produkcja i eksport serów w roku 1928 stale u nas się zmniejsza. Są to skutki specjalnych warunków gospodarczych, panujących w kraju. Inżynier S. Sochaczewski w „Przemyśle i Handlu", zesz. 21, podaje jako właściwe przyczyny tego objawu:

1. niedbałe i nieumiejętne obchodzenie się dostawców z mlekiem, wskutek czego nie nadaje się ono przeważnie do wyrobu serów;

2. brak kapitału obrotowego potrzebnego przy magazynowaniu serów w czasie procesu dojrzewania;

3. brak wykwalifikowanych serowarów i połączone z tem ryzyko wyrobu;

4. niedostateczna konsumcja w kraju.

Do rozwoju serowarstwa w Polsce, zdaniem wyżej cytowanego S. Sochaczewskiego, przyczynićby się mogły:

1. udostępnienie serowarom kredytu państw.;
2. szkolenie fachowców;
3. standardyzacja produkcji i wybór odpowiednich rejonów dla rozwoju produkcji serów;
4. propaganda za zwiększeniem konsumcji w kraju;
5. regulacja dostawy mleka.

J. Budziński.

Środki konserwacyjne
w przemyśle winnym i napojów winnych

Potrzeba używania środków konserwacyjnych dla utrwalenia owocowych win słabych. — Jakie mogą być te środki konserwacyjne?

Na ostatnim zjeździe niemieckich fabrykantów i kupców środków spożywczych omawiano obszernie sprawę, czy do konserwowania łatwo fermentujących środków spożywczych i napojów można używać środków konserwacyjnych oraz jakich w poszczególnych wypadkach środków konserwacyjnych użyć należy lub można i w jakich proporcjach ilościowych.

Na porządku dziennym znalazła się także kwestja środków konserwacyjnych w przemyśle winnym i napojów winnych. Wynik tych obrad referuje wiedeńska „Neue-Weinzeitung".

Ponieważ powzięte uchwały i ich uzasadnienia interesować mogą także naszych restauratorów i hotelarzy, a zwłaszcza nasz handel winny i napojów winnych, przeto, chociaż w streszczeniu tylko, podamy je do wiadomości publicznej.

Wiadomo powszechnie, że w Niemczech artykuły 2—4 rozporządzenia wykonawczego do ustawy winnej z dnia 7 kwietnia 1909 r. w nowem ujęciu z 1 grudnia 1925 r. obszernie omawiają i ustanawiają jakich środków konserwacyjnych używać można do zapobieżenia możliwej fermentacji win, brzeczki winnej, moszczu gronowego, win musujących oraz wszelkich napojów winnych. Głównie chodzi tu o dopuszczalność użycia kwasu siarkowego w formie gazowej, solucji przynajmniej 5% bezwodnika siarkowego w wodzie destylowanej i wreszcie technicznie czystego pirosiarczynu potasowego.

Przedewszystkiem na wspomnianym zjeździe uznano za potrzebne, owszem nawet nieodzowne, dopuszczenie używalności kwasów siarkowych jako środka konserwacyjnego przy produkcji artykułów spożywczych oraz win i napojów winnych. Uznali to nawet obecni przedstawiciele władz zdrowotności publicznej dla Rzeszy Niemieckiej.

Postanowienia powyższe przyjął także i aprobował związek niemieckich producentów win owocowych i jagodowych w Frankfurcie n. M. Swoje postanowienie motywuje on tem, że wina owocowe i jagodowe rozpowszechniły się już obecnie tak dalece, że można słusznie nazwać je napojami ludowemi. Dotychczas konserwowano je głównie wysoką zawartością alkoholu, sztucznie wywołaną przez dodatek cukru przed fermentacją, lub też dolewając odpowiednią ilość czystego alkoholu po fermentacji. W praktyce jednak pokazuje się, że konsumenci wolą raczej słabsze, pod względem zawartości alkoholu, wina owocowe i jagodowe. Aby jednak te wina uchronić od zepsucia i zapewnić im trwałość, trzeba będzie uciec się do sztucznych środków konserwacyjnych, jakich używa się do konserwacji win gronowych i innych napojów winnych. Ponieważ ustawa winna o konserwacji win owocowych czy jagodowych nic nie mówi, przeto odnośna nowela musi ten brak uzupełnić, lub też przesunąć te wina pod ogólne przepisy konserwacji środków spożywczych, soków, konserw i marmelad.

Hotele — domy mieszkalne

Nowy sposób zapobiegania nędzy mieszkaniowej. — Pomysłowy typ hoteli dla stałych mieszkańców. — Angielskie „boardinghousy" przeflancowane na grunt berliński. — Gotowe mieszkanka dla kawalerów i rodzin. — Jedyna wada — zbyt wysokie ceny.

Głód mieszkaniowy, który po wojnie dokucza całej Europie, stwarza co raz to nowe pomysły zaradzenia panującemu złu. Ostatnio inicjatywę w tym względzie biorą w swe ręce hotelarze i zdaje się, że ingerencja ich będzie tu istotnie bardzo korzystna. W wielkich miastach zachodnio-europejskich powstał mianowicie pomysł budowy hoteli, któreby były jednocześnie domami mieszkalnemi w zwykłem, choć nieco zmodyfikowanem, tego słowa znaczeniu. W jednem z czasopism znajdujemy na ten temat bardzo ciekawą korespondencję, dotyczącą stosunków berlińskich, która niewątpliwie zainteresuje (i powinna zainteresować) naszych przedsiębiorców hotelowych. Autor korespondencji p. dr. A. Bzowiecki pisze co następuje:

Jednym ze środków uniezależnienia się od „gospodyni" i uniknięcia niemiłych konsekwencyj „sublokatorstwa" stają się obecnie w Berlinie — hotele mieszkalne na wzór anglo-amerykańskich boardinhouse'ów dla tych rodzin, które bądź nie mają „prawa" na mieszkanie, bądź nie mogą się doczekać kolejki, trwającej często szereg długich lat. Mieszkania „boardinghousowe" umożliwiają samotnym względnie małżeństwom swobodę ruchu, czucie się „u siebie w domu" i t. p. przyjemne strony własnego kąta, a dostępne są dla warstwy średniej, którą nie stać na własne choć małe wille albo na kupno „na własność" mieszkań w nowobudujących się domach, co w Niemczech kryje się pod elastyczną nazwą „Baukostenzuschuss".

Poniższy artykulik dotyczy stosunków berlińskich, które są dla całych mniejwięcej Niemiec, t. j. dla większych miast Rzeszy typowemi; komorne wynosi obecnie w Berlinie 117—121% stawek przedwojennych i wzrasta co miesiąc lub dwa o dalsze parę procent. Mieszkania więc nie zdrożały może w tym stopniu, jak ogólna stopa życiowa, ale ważą mimo to więcej w budżecie dzisiejszym od przedwojennego, przynajmniej dla ogółu. Czytelnicy polscy winni poza tem pamiętać, że w Niemczech zarówno przy zarobkach jak i wydatkach wartość nabywcza marki wynosi mniejwięcej 1 zł, rzadko zaś 1,25 lub 1.50 zł. — Wreszcie trzeba zważyć, że Niemcy przyzwyczajeni byli zawsze do wygodnych i obszernych mieszkań, począwszy już od rodzin robotniczych. Bogaci ludzie zachodnio-europejscy lub amerykańscy mają swoje pałace i wille zwykle zdala od miasta; zamożny kupiec, lekarz czy adwokat berliński lubi się jeszcze rozpierać w 10 a nawet w 14 pokojach na Kurfüstendammie, co stanowi anachronizm w tempie życia stolicy i wartości gruntów i nieruchomości w mieście. Poniżej nie zajmiemy się szczęśliwcami, uprzywilejowanymi; wspomnieć chcemy o możliwościach przeciet-

Silne zainteresowanie uczestników zjazdu wzbudziło omawianie czynności filtrów dla odciągania zarodków fermentacyjnych, przyczem różni mówcy przedstawiali praktyczne swoje doświadczenia i wyniki osiągane przy użyciu różnych filtrów. Ostatecznie jednak wszyscy przyznawali, że skuteczność tych filtrów jest krótkotrwała tylko, gdyż obficie w powietrzu unoszące się zarodki fermentacyjne wnet znowu udzielają się odjałowionym płynom i niebezpieczeństwo fermentacji znowu jest tak samo groźne jak przed filtrowaniem.

Jedna ze składnic win owocowych wystąpiła z wnioskiem, by każde użycie środków konserwacyjnych było obowiązkowo zadeklarowane, z wyjątkiem zwykłego odkażania piwnic siarką i kwasami siarkowemi. Za tym wnioskiem wypowiedział się także niemiecki związek przeciw alkoholizmowi oraz związek przemysłowców Rzeszy dla zdrowotności. Mimo ożywionej dyskusji, na temat powyższy nie powzięto żadnej decyzji, gdyż zdania były zbyt silnie podzielone, a do uzgodnienia ich dojść nie było można.

Pewna wytwórnia środków spożywczych z Berlina-Schoeneberg, podała wniosek o dopuszczenie używalności do ekstraktów malcowych dla winnych napojów estru parooksybenzoewego. Ponieważ dopuszczenia tego środka domagały się również inne przemysły do konserwacji licznych środków spożywczych, przeto sprawę przekazano specjalnej komisji, która ma zająć się praktycznem wypróbowaniem go. Dopiero po wypowiedzeniu się tej komisji doświadczalnej powzięte zostanie odnośne postanowienie pozytywne lub negatywne, zależnie od rezultatów próbnych zabiegów w kierunku konserwacji środków spożywczych, oraz wpływu na zdrowotność konsumentów.

Na zakończenie wspomnę jeszcze o bardzo charakterystycznym wniosku przedstawiciela J. G. Farben-Industrie A. G. z Ueberdingen, w którym domagano się, by do przyszłych nowych rozporządzeń dołączono specjalne przepisy, dotyczące traktowania wniosków o zezwolenie na używanie nowych środków konserwacyjnych, wypróbowanych tak co do swej skuteczności konserwacyjnej jak też i nieszkodliwości dla zdrowia konsumentów. Nowe rozporządzenia bowiem nie mają zamykać spisu dozwolonych środków konserwacyjnych, ani uniemożliwiać ludziom nauki dalszych badań i ulepszeń w tym kierunku. Nowe środki konserwacyjne, mogą być przyjęte i dozwolone, gdy na podstawie dowiedzionych i pewnych badań i doświadczeń teoretyczno praktycznych, okażą się gospodarczo-higjenicznie lepsze lub przynajmniej równie dobre jak dotychczas używane. Chodzi bowiem o to, by i w tej dziedzinie postępowano zgodnie z postępami nauki, techniki zawodowej i zdrowotności publicznej.

Jakkolwiek kwestja środków konserwacyjnych dla artykułów spożywczych w stosunku do zawodu winiarskiego i hotelarsko-gospodniego pozostaje chwilowo zagadnieniem drugorzędnem, to jednak nie można odmówić wystąpieniu wytwórców win owocowych o dozwolenie im używania do utrwalania słabych alkoholowo win i środków konserwacyjnych, dozwolonych w przemyśle spożywczym, pewnego zasadniczego znaczenia. Od przyznania im bowiem tego prawa zależy rozwój win owocowych niskoprocentowych.

W dodatku jest to kwestja żywo interesująca tak nasz stan restauracyjno-hotelarski, jak i naszych wytwórców win owocowych, przed którymi otwierają się nowe możliwości korzystnej i owocnej pracy zawodowej.

P. W

---

nego mieszkańca, możliwościach, powstałych częściowo właśnie naskutek budowy pierwszych hoteli mieszkalnych nowego typu.

Na małą skalę zapoczątkował ów typ lekarz berliński L. Lenz, który wybudował na przedmieściu berlińskiem Westend, w parku własnej willi, dom dla tuzina kawalerów. Dwanaście małych mieszkań, wygodnie urządzonych, na jedną osobę każde. Centralne ogrzewanie i wszelkie wygody, meble wbudowane, komorne wynosi 130 marek miesięcznie i musi być przy wprowadzeniu się zgóry zapłacone za pół roku; wzamian za to niema dalszych dopłat lub świadczeń, a lokator ma zapewnioną pięcioletnią używalność kuchni i służby; kuchnia jest jedna i dostarcza obiady za markę i 2 marki oraz śniadania i kolacje po odpowiedniej cenie. Każde mieszkanie składa się z dużego pokoju, t. zw. „Wohnzimmer", malutkiej sypialni z wbudowanemi: łóżkiem i szafami, wygodnej łazienki z bieżącą zimną i ciepłą wodą, z entrée, gdzie mieści się malutka kuchenka oraz z balkonu-loggi. Przy łóżku stoi telef. wewn. do portjera, któremu poleca się n. p. przysłanie służącej lub obiadu z kuchni itp. Dom ten, naturalnie, ma już swoich lokatorów — przeważnie literatów i artystów.

Dalszym etapem boardinghousowym, tym razem już dla rodzin, jest budowa wielkiego gmachu na trzysta mieszkań koło dworca Hohenzollerndamm, w stronę Grunewaldu. Nie jest to właściwie jeden budynek, ale raczej cały blok. Lokatorzy mają korzystać z wygód własnego mieszkania i jednocześnie z komfortu wielkich hoteli. Mieszkania rozłożone będą na pięciu piętrach, przyczem każde 10 mieszkań ma swoje schody i windę. Na każdem piętrze wchodzi się do mieszkań z jasnej galerji, opatrzonej wielkiemi szybami. Sprzątanie, usługę, sprawunki na mieście załatwia personel domowy, dla wszystkich mieszkań wspólny. Oprócz mieszkań zawiera blok halę do przyjęć, gdzie dniem i nocą czuwa portjer, kancelarję, salę do pisania, sklepy, kasyno i salę tańca i t. d. Za gmachem jest ogród, place sportowe, basen do pływania; w suterenach mieści się duża pralnia, dla użytku lokatorów. Same mieszkania są trzech typów:

za 120 marek miesięcznie — wielkości 28 metr. kwadr. — 1 pokój z niszą sypialną, korytarzyk z małą kuchenką, łazienką;

za 140 marek — pokój, mała izba, oddzielna kuchnia, łazienka — 46 metrów kwadr.;

za 170 marek — to samo, lecz dwa pokoje — 54 metrów kwadr.;

za 220 marek — trzy pokoje z całem urządzeniem — 61 metrów kwadr.

Jak widzimy, ceny nie są niskie; dodać należy, że mieszkania te są dość odległe od centrum miasta, z czem liczą się projektodawcy, budując przy domach liczne garaże samochodowe; poza tem należy zgóry, tytułem „Baukostenzuschuss", wpłacić komorne za rok, które potem, drobnemi ratami, zostanie wliczone na poczet bieżących należności. Mieszkania więc przy Hohenzollerndamm nie będą dostępne dla sfer uboższych. Mimo to są one godne uwagi, jako nowy typ mieszkaniowy dla kontyngentu europejskiego.

Europa ma też swoje „suche" kraje

Racjonowanie alkoholu w Szwecji i Norwegji. — Na tle prohibicji wykwita najbardziej pomysłowy szmugiel.

Prohibicja alkoholu w Stanach Zjedn. powołała do życia cały skomplikowany przemysł szmuglowania „wody ognistej", którego promotorami są „bootlagerzy", t. j. sprzedawcy i przemytnicy.

Coś podobnego, choć nie w takich rozmiarach, istnieje w Szwecji i Norwegji, które wprowadziły u siebie regime ograniczeń w sprzedaży alkoholu.

Jeśli system amerykański można nazwać „sztywnym", to norweski i szwedzki należałoby nazwać „półsztywnym". Polega on na racjonowaniu alkoholu w każdej jego postaci. Wódkę, wino, koniak można otrzymać w tych krajach tylko w określonej rocznej ilości litrów, na podstawie kartek, wydawanych przez kontrolę spirytusową. Wynika więc z tego, iż w Szwecji i Norwegji pić można, ale tylko tyle, ile pozwala dyktator alkoholowy, dr. Bratt. A to już wystarcza, aby nawet w krajach o tak unormowanych stosunkach i jednolitej ludności wytworzyło się dążenie do obejścia zakazu. Na tem tle zaś mogło już powstać i powstało przemytnictwo, które ze względu na niezwykle łamaną linję brzegów Skandynawji i obfitość wysp, wysepek przybrzeżnych, oraz fjordów głębokich może z pewnem powodzeniem stawiać czoło kontroli rządowej i nagonce straży celnej. Jak się urządzają przemytnicy, aby zmylić czujność celników i ujść przed pościgiem statków straży przybrzeżnej?

Szmugiel ten odbywa się w sposób dość skomplikowany. Przemytnik, który jest przeważnie zresztą tylko agentem dobrze zakonspirowanego przedsiębiorstwa, nabywa w Niemczech kilkaset litrów spirytusu w blaszankach i ładuje je do swego kutra, poczem wypływa na pełne morze. Kieruje się ku wybrzeżom wschodnim Szwecji, omijając starannie po drodze statki strażnicze. W nocy zbliża się kuter przemytniczy do brzegów w umówionym punkcie i tu krąży, nie wpływając na wody szwedzkie.

Po pewnym czasie ukazują się w niepewnej pomroce nocnej łodzie motorowe w liczbie dwóch, trzech, nadpływające od brzegów Szwecji. Przybijają do burtów kutra i odbierają blaszanki ze spirytusem, potem z całą możliwą szybkością pędzą ku wybrzeżu. Tu, w miejscu odludnem, gdzie niema osiedli rybackich, ni posterunków strażniczych, motorówki przybijają do brzegu, wyładowują zabroniony „prowiant", na który czekają już agenci lądowi z autami. Zachowując wszelkie ostrożności, w największej ciszy, z pogaszonemi światłami ruszają auta przemytnicze, wioząc dobrze zamaskowane i ukryte blaszanki do najbliższego miasta. Długa, ciężka procedura, ryzyko towarzyszą tym wyprawom, ale opłacają się one sowicie ryzykantom, a zwłaszcza głównym managerom, którzy, po kilku latach „owocnej" pracy, zbijają często dużą fortunę. Znana n. p. jest w Sztokholmie historja pewnego, dzisiaj już statecznego rentjera, który przez szereg lat woził nędznym kutrem szczapy brzozowe z Finlandji do Sztokholmu. Dwa razy na tydzień wpływał do portu sztokholmskiego kuter p. N., naładowany po brzegi szczapami brzozowemi — Celnicy rzucali okiem na ładunek drzewa i przepuszczali bez zaczepki „uczciwy" ładunek. Tymczasem... w szczapach brzozowych znajdowały się świetnie zakonspirowane rury blaszane, w których bulgotała wódka. „Interes" prosperował świetnie przez szereg lat, aż wreszcie p. N. zdecydował, iż ma dosyć ciężkiej pracy z wożeniem „drzewa" na opał i, sprzedawszy kuter, osiedlił się w modnej miejscowości kąpielowej pod Sztokholmem, w Saltsjöbaden, gdzie nabył elegancką willę z ogrodem.

Nie zawsze i nie wszyscy cieszą się takiem szczęściem, jak ów przemytnik sztokholmski, a gdy straż celna złapie kontrabandzistów na gorącym uczynku transportowania spirytusu, rozprawa, krótka a treściwa, kończy się konfiskatą i karą więzienną dla winowajców.

Konsumcja alkoholu w Szwecji i w Norwegji wynosi jednak, dzięki wprowadzonemu systemowi racjonowania, 50 proc. konsumcji dawniejszej. W Szwecji najpopularniejszym człowiekiem, objektem dowcipów, anegdot, kawałów, tematem ulubionym karykaturzystów jest właśnie dyktator alkoholowy, dr. Bratt, który wydziela rację na cały rok i kieruje kontrolą nad konsumcją, sprzedażą i importem alkoholu.

M. K.

Protokół

z konferencji Komitetu Międzyzwiązkowego

która odbyła się w dniu 13 września 1928 r. o godzinie 4 po południu na sali restauracji „Gospoda Polska" w Poznaniu, ul. św. Marcina 40.

Obecni: pp. prezes Antoniewicz, Dr. Waschko, Dr. Głowacki, Ziętek, Orczykowski, Kubiaczyk, Piliński, Karpiński Jan i sekretarz Komitetu Międzyzwiązkowego Blachaczek.

Pp. posłowie: Milczyński, Miklaszewski, Ciszewski.

Nieobecność swoją usprawiedliwili posłowie: pp. Rzepecki, Ciszak w imieniu swojem oraz pp. Chmielewskiego i Dr. Surzyńskiego, p. Matuszewski i p. Antoni Langier z Bydgoszczy, oraz p. Paczkowski.

Porządek obrad: 1) Zagajenie, 2) Omówienie interpelacji przez Kluby Sejmowe w sprawie pobierania nadmiernych podatków, 3) Ewentualne zwołanie wiecu w sprawie pobierania nadmiernych podatków w Poznaniu, 4) Wniosek do Ministra Spraw Wewnętrznych przez Kluby Sejmowe o wniesienie 4 noweli do ustawy antialkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 r. do laski marszałkowskiej, 5) Rewizja koncesyj na podstawie rozp. Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924., 6) Wolne głosy, 7) Zamknięcie.

Ad 1—2 p. prezes Antoniewicz, witając w serdecznych słowach zebranych, zaznacza przy tej sposobności, że na posiedzenie to przybyła coprawda mała ilość zaproszonych, ale

wystarczy ona w zupełności do załatwienia poważnych zagadnień. Odczytany porządek obrad przyjęto do wiadomości bez zmiany.

P. prezes Antoniewicz wykazuje w dalszym ciągu swoich wywodów, że od szeregu miesięcy widzi się zgubne skutki nadmiernie pobieranych podatków, w tej sprawie C. Z. Z. Restauratorów czynił starania celem odciążenia, ale jak dotychczas bez skutku. Materjał taki dostarczyliśmy p. Dr. Waschce jak i p. posłowi Milczyńskiemu celem interwencji w Ministerstwie Skarbu oraz wniesienia interpelacji. Rząd ma najlepsze chęci do pomożenia nam, lecz jest skrępowany ustawami, które wymagają już oddawna nowelizacji. W dyskusji zatem należałoby wziąć pod uwagę sprawę ewentualnego zwołania wiecu. Argumenty podane swego czasu przez p. Dr. Waschkę były takie, że zaniechaliśmy narazie zwołania wiecu, w którym dyrektor Związku Tow. Kupieckich p. Sikorski przyobiecał z nami współdziałać.

P. Dr. Waschko. Reforma podatkowa jest już w opracowaniu przez czynniki rządowe. Wiec powinien być zaniechany. Lepszą i skuteczniejszą rzeczą jest częste jeżdżenie i przypominanie. Trzebaby Rządowi wykazać w sposób statystyczny, że nasza dzielnica jest obciążona podatkami i wezwać takowy przez Sejm do przyspieszenia prac nad reformą podatkową. Możnaby nawet w tej sprawie rozpisać konkurs z nagrodami za opracowanie reformy podatkowej. Ułatwiłoby to pracę Rządowi, któryby mógł z takiego materjału konkursowego skorzystać i tem samem załatwienie przyspieszyć.

P. prezes Antoniewicz popiera wywody p. Dr. Waschki.

P. poseł Ciszewski. Rząd zamierza przeprowadzić reformę podatkową. Niezależnie od podatków państwowych należałoby postarać się o reformę podatków komunalnych. Wiec nie miałby racji bytu. Należałoby napisać memorjał do Rządu, który należy opracować statystycznie. Kluby sejmowe mogą stworzyć nowelę i wówczas miałby efekt wniosek nagły. Obecnie przy rozpatrywaniu nowego budżetu możnaby i te sprawy podatkowe poruszyć i możnaby coś uzyskać.

P. sekretarz Kom. Międzyzwiązkowego Blachaczek na zarządzenie prezesa p. Antoniewicza odczytuje nadesłane następujące usprawiedliwienia:

Bydgoszcz, dnia 11. 9. 1928 r.

Wielcy Szanowny Panie Prezesie!

Dziękuję serdecznie za otrzymane zaproszenie na konferencję w sprawie nadmiernych obciążeń podatkowych warsztatów pracy, będących przeważnie w rękach polskich, oraz rozpatrzenia zagadnienia koncesji.

Uważając całkowicie ważność powyższej konferencji, niestety, przybyć na nią nie jestem w stanie, gdyż właśnie w dniu 13 września mam wyznaczoną koferencję w Prezydjum Rady Ministrów z ramienia organizacyj oświatowo-rolniczych.

Życzę Wielce Szanownym Panom owocnych obrad a z wynikami owych obrad radbym się w przyszłości zapoznać.

Z głębokiem poważaniem
(—) Antoni Langier,
poseł na Sejm.

Bydgoszcz, dnia 12 września 1928 r.

Do Komitetu Międzyzwiązkowego dla obrony koncesyj
w Poznaniu

Potwierdzając odbiór zaproszenia niniejszem donoszę, iż z powodu odbycia się posiedzenia Rady Miejskiej, na którem moja obecność jest z powodu uzasadnienia interpelacji konieczną, na zwołaną przez Panów konferencję przybyć nie mogę.

Z poważaniem
(—) T. Matuszewski
poseł na Sejm.

Poznań, dnia 10 września 1928 r.

Wielce Szanowny Panie Prezesie!

Muszę wyjechać na 2 tygodnie. Ubolewam, że nie mogę być i proszę mnie wytłumaczyć. Naturalnie w Sejmie będę uchwały Panów popierał.

„Cześć"!

(—) Rzepecki.

P. T. Polsko-Chrześcijański Związek Tow. Restauratorów
w miejscu

Na pismo z dnia 4 września r. b. w sprawie konferencji, która się ma odbyć 14 bm., donoszę uprzejmie Panom w imieniu swojem i pp. posłów mecenasa Chmielewskiego i Dr. Surzyńskiego, że na zebranie to przybyć nie możemy, z powodu od nas niezależnych przyczyn, ponieważ na dzień ten mamy wyznaczoną również konferencję.

Co się tyczy zagadnień, które mają być omawiane na konferencji to podjętemi wynikami prosimy podzielić się z nami, po rozpatrzeniu których oświadczamy gotowość służyć pomocą Panom, i przy najbliższej okazji zechcą Panowie przez swój Zarząd przedstawić je Sekretarjatowi Komitetu Regionalnego współpracy z Rządem w Poznaniu, ul. Ogrodowa 19 z poprzedniem porozumieniem się z prezesem tegoż Komitetu p. Dr. Surzyńskim.

P. Karpiński Jan, usprawiedliwia przy tej sposobności nieobecność p. Knasiaka.

P. poseł Miklaszewski. Dziś byłoby trudno wskazywać posłom co mają robić, albowiem sesja sejmowa zamknięta, a z drugiej strony nie wszyscy posłowie są w materji podatkowej należycie poinformowani, tem bardziej, że każda branża, czy to handlu czy przemysłu ma swoje specyficzne postulaty. Udawanie się do Rządu może nie wydać należytych owoców. Należałoby się w pierwszym rzędzie zwrócić do Izb Skarbowych, które oszacowują zawysokie podatki z przedłożeniem konkretnych wypadków, co niechybnie odniesie skutek pożądany. Wiec miałby swoje dobre strony, albowiem uchwalone rezolucje dałyby posłom pożądany materjał, tem bardziej, że takie protesty będą urządzały i inne zawody. Możnaby zwołać wielkie zebranie z wygłoszeniem odpowiednich referatów bez dyskusji.

P. prezes Antoniewicz wyjaśnia, że przedstawienia do Izb Skarbowych i wnoszone memorjały do Ministra Skarbu nie odniosły dotychczas żadnego skutku. Popiera wywody p. Dr. Waschki, który jest naszym opiekunem. W ten sposób nie da-

(Ciąg dalszy na stronie 341).

Ku Nauce i Rozrywce

Stały bezpłatny dodatek ilustrowany „Domu Gościnnego".

Stulecie kultury kawy

Nieco o pochodzeniu i historji kawy. — Największa giełda kawowa znajduje się w Santos. — Pomnik dla wynalazcy racjonalnych metod uprawy kawy.—W hotelach i restauracjach brazylijskich nie wlicza się kawy do rachunku.

W Instytucie Agronomicznym w Campinas w Brazylji znajduje się pomnik dra Datert'a, wynalazcy racjonalnych metod uprawy kawy.

Campinas, — odległe od San Paulo o dwie godziny jazdy, — leży w centrum najlepiej urządzonych fazend kawowych.

Wysyła się stąd tysiące worków do Santos, największej giełdy kawowej, gdzie ładowanie na okręty odbywa się przy pomocy pasów, ciągnących worki ze składów na ruchomy pomost, z którego 60-kilowe ładunki zrzuca się bezpośrednio już do magazynów okrętowych.

Z Santos wywozi się ich rocznie (wedle statystyki, zamieszczonej w L'Annuaire du Brésil économique et financ) 9 221 559, z Rio de Janeiro — 3 120 290, z Victorji — 799,271, z Bahia — 329 093, z Pernambuco 180 803, z pomniejszych wreszcie portów 100 256 worków.

Do cyfr tych dorzucić należy odpowiednią ilość sześćdziesięciokilowych worków, skonsumowanych na miejscu, w Brazylji. Ze względu na brak danych statystycznych ilości tej nie mogę określić dokładnie, lecz musi być ona imponująca, gdyż kawę piją tu wszędzie.

Skąd Brazyljanie wogóle sypiają i mają zdrowe serca, to już ich i tylko ich tajemnica, — w ciągu dnia potrafią bowiem wypić przeszło dwadzieścia filiżanek tego mocnego aromatycznego napoju.

Kawę podaje się tu nietylko na wizycie.

Nie.

W hotelach i czytelniach nie bywa wogóle wliczana do rachunku, a w składach kupiec częstuje klienta filiżanką mocno słodzonej kawy.

Ceny kawy w Brazylji wydawałyby się nam niskie. Kilogram przedniego gatunku kosztuje do trzech złotych. Brazyljanie sarkają jednak na drożyznę i Instytut kawowy, który przy pomocy dardanariatu, czyli niszczenia nadmiaru produkcji, utrzymuje ceny na wysokim poziomie.

Historja kawy jest następująca:

W dawnych bardzo czasach, pewna karawana arabska, która szła w skwarze słonecznego dnia, natrafiła na lasek, składający się z nieznanych jakichś drzew. Ludzie padali od zmęczenia, a zwierzęta uginały się pod brzemieniem ładunku. Senność ogarnęła znużonych, a konie poczęły skubać liście i owoce cienistych krzewów.

Po chwili zwierzęta ożywiły się, poweselały i odeszła je senność.

Zdziwiony tem zjawiskiem, właściciel karawany, zabrał kilka gałązek i opowiedziawszy o wypadku, oddał je w jednym z klasztorów muzułmańskich, gdzie zauważono, że nieco podpalone i naparzone ziarnka dają napój miły, wonny, który spędza senność z utrudzonych powiek modlących się zakonników. Od tej chwili zaczęto pić kawę przed modłami.

Do Europy przywiózł je pierwszy M. Thévenot, który nakłonił króla Ludwika XIV do wypicia pierwszej filiżanki. Odtąd trunek ten staje się modny i ogólnie używany. Dotychczas nie wiadomo jednak, w jaki sposób kawa przedostała się do Ameryki Południowej. Stwierdzono tylko, że dzikie lasy amerykańskie nie są bynajmniej ojczyzną tego delikatnego drzewa.

Istnieje wersja, że do Nowej Ziemi przenieśli kawę Holendrzy, jednak przeciwko temu przemawia świadectwo Gabryela de Clien, kapitana królewskiej floty francuskiej z roku 1720, w książce, zatytułowanej „Le capotaine de Clien ou le premier pied de café au Antilles".

Ks. Lecomte cytuje list kapitana de Clien, który oburzony wersjami o holenderskiem pochodzeniu kawy w Ameryce, napisał list, przedstawiający z całą dokładnością swą podróż z gałązką kawy, którą udało mu się przewieźć mimo burz i braku słodkiej wody, pod tropikalnemi promieniami podrównikowego słońca.

Z listu tego wynika, że protoplastą wszystkich drzew kawowych w Ameryce Południowej jest drzewko, przywiezione z Arabji przez burmistrza Amsterdamu i ofiarowane Ludwikowi XIV, który w roku 1715 podarował je Ogrodowi Botanicznemu.

Nasiona i gałązka tego to drzewka były zabrane przez kapitana de Clien w 1720 roku i zasadzone na Martinice, gdzie wkrótce wyrosły pierwsze wspaniałe drzewka kawowe.

Przez Guadelupę i San Domingo kawa przedostała się do Brazylji, gdzie w stanie San Paulo znalazła tak sprzyjające warunki rozwoju.

Obecnie stan San Paulo a z nim cała Brazylja obchodzi stulecie kultury kawy. Jest to święto narodowe. Kawa bowiem stanowi bogactwo Brazylji, podporę jej skarbowości i bilansu handlowego.

Ona to pozwala sprowadzać z Europy wyroby przemysłowe, a z Kalifornji owoce, gdyż w Brazylji, poza nielicznemi owocami krajowemi, obradza tylko ananas, banany i pomarańcze.

Ona to płaci największe podatki do kasy federalnej i ona wreszcie sprawiła, że stan San Paulo jest najbogatszym stanem Brazylji.

Najdrobniejsza kawa to Mocca, umieszczona na czubkach gałązek i najbardziej wystawiona na działanie słońca.

Zwie się ona również kawą słodką, i jako najdroższa wysyłana bywa do Stanów Zjednoczonych, gdzie zmieszana z kawą, sprowadzaną z Costa Rica, jest przysmakiem, podawanym w najdroższych restauracjach nowojorskiego — Brodway'u.

J. M.

Praktyczne sposoby przechowywania soków i syropów owocowych

Na powyższy temat ciekawe uwagi ogłasza p. Max Härtel ze Związku Deutscher Fruchtsaft-Industrie, w czasopiśmie „Bayerische Kolonialwaren und Feinkost-Rundschau". Ponieważ uwagi zawarte w tym artykule interesować mogą niejednego z czytelników naszych, poniżej chociaż w streszczeniu tylko artykuł ten powtarzamy.

Surowe soki owocowe, t. zw. soki matkowe: malinowe, wiśniowe, truskawkowe, poziomkowe i t. p., przechowuje się najlepiej w temperaturze od 14 do 15° C. Sok wiśniowy jest mniej wrażliwy od soku malinowego i znosi przechowywanie w niższej temperaturze np. przy 10°. Przechowywanie soków owocowych w niższej temperaturze powodować może ich zmętnienie, przyczem uzyskujemy dopiero przezroczysty sok, gdy przez dłuższy czas przechowujemy takowy w temperaturze wyższej. Zmętnienie w tych warunkach stopniowo znika.

Syropy owocowe, szczególnie syrop malinowy, krystalizują łatwo, gdy są przechowane w temperaturze poniżej 10° C. Syropy owocowe należy więc przechowywać w temperaturze ca 15° C. W razie, gdy syrop wykrystalizował wtenczas, o ile nie był spuszczony w butelki — należy go powtórnie przegotować, wzgl. tak długo ogrzewać, aż wykrystalizowany cukier się rozpuści. W razie wykrystalizowania w butelkach i gdy krystalizacja nie postąpiła zbyt daleko, wystarczy odkorkować butelki, wstawić takowe do ciepłej wody i zlekka ogrzewać aż do rozpuszczenia się wykrystalizowanego cukru.

Oplatanki należy przechowywać w miejscach suchych, przewiewnych; nie należy takowych pod żadnym warunkiem przechowywać w ubikacjach wilgotnych lub stęchłych, gdyż w takich wypadkach gnije opakowanie i w bardzo krótkim czasie oplatanki stają się nie do użycia.

Beczki spoczywać muszą zawsze na belkach drewnianych, nigdy na gołej posadzce lub ziemi. Również i w tych opakowaniach soki i syropy owocowe przechowywać należy w temperaturze wyżej wskazanej.

W wypadkach, gdy sprowadzamy soki wzgl. syropy owocowe w większych ilościach w beczkach, a całej ilości sprowadzonej nie zużyjemy odrazu, wtenczas po przewarowaniu soku wzgl. syropu, należy beczki szczelnie zamknąć i wysiarkować. Tym sposobem zapobiegamy tworzeniu się pleśni w beczce.

Do tego nie powinniśmy dopuszczać ze względu na dobroć, czystość, zapach i smak soku lub syropu na przyszłość, a głównie ze względu na utrzymanie beczek w stanie używalności. Beczki bowiem pleśnią przeżarte, nie nadają się do przechowywania soków ani syropów. Beczki zupełnie próżne należy wypłókać i wykadzić siarką, a następnie wywietrzyć. W wypadku, gdy nie wykadzimy beczek siarką, tworzy się wewnątrz beczki na ścianach niepokrytych sokiem owocowym pleśń, która wżera się w ściany beczki, przez co ta staje się nie do użycia dla przechowywania soku lub syropu. Chcąc takie beczki doprowadzić do stanu ponownej użyteczności, należy dno wyjąć i ściany beczki wewn. dobrze wyszorować, dodając do wody rozcieńczonej formaliny lub innego podobnego środka. Po wyszorowaniu beczek należy wypłókać je dokładnie zimną wodą. Gdy mimoto zapach pleśni nie znika, nie pomoże nic więcej jak tylko wystawić beczki na słońce lub wypalić takowe wewnątrz. Po przyłożeniu wieka należy natychmiast beczkę wysiarkować. Siarkowanie beczek, o ile w międzyczasie ich się nie używa, powtarzać co miesiąc. Do wysiarkowania beczki bierze się zazwyczaj 3 do 4 listków siarki 20 cm. długich i 3 cm. szerokich.

W czasie przechowywania soków owocowych w beczkach, gdy takowe nie są szczelnie napełnione, tworzy się na wierzchu soku warstwa pleśni, która przy soku wiśniowym dojść może do grubości 1 do 3 cm. Ta pleśń nie oddziaływuje ujemnie na po-

Znawca win

CZEM JEST ZNAWCA WOGÓLE — A ZNAWCA WIN W SZCZEGÓLNOŚCI? — CO MUSI UMIEĆ I JAKIE ZDOLNOŚCI POSIADAĆ? — JEGO ROLA W HANDLU WIN.

Każdy znawca, to człowiek, który umie poznać i pokochać wszystko to, co jest piękne. dobre, szlachetne i interesujące. Znawstwo to sztuka, którą posiadają pewne jednostki od urodzenia, czyli sztuka przyrodzona; można ją jednakże dzięki usilnej i sumiennej pracy przyswoić sobie. Dla przeciętnego jednak człowieka właściwe znawstwo pozostaje niezgłębioną tajemnicą. Wszyscy ludzie mają oczy, patrzą niemi na spotykane przedmioty, jednakże nie wszyscy doceniają piękność widzianych przedmiotów, gdyż jej nie pojmują. Wszyscy ludzie mają uszy i słyszą; nie wszyscy jednak umieją oceniać harmonję słyszanych dźwięków. Każdy człowiek się odżywia, nie wszyscy jednak umieją jeść, a sztuka picia znana jest nielicznym tylko wybrańcom losu. Wielu bowiem zwraca uwagę przy tych czynnościach na pochł. ilości pokarmu i napojów, a wcale nie zwracają uwagi na ich jakość. Krajobrazy, dzieła malarzy i innych artystów, muzyka i wina mogą być dobre, złe i bez smaku: to jednak nieznawcę nic nie obchodzi; tego nawet nie zauważy i nie zdaje sobie sprawy z tego, że pomiędzy jednem a drugiem zachodzą niezgłębione różnice jakości.

Wobec tego od znawcy wymaga się wielu zalet i zdolności przyrodzonych i nabytych. Przedewszystkiem dobrego gustu, smaku, mądrości i wykształcenia. Powinien posiadać on nadto zmysł dobrej miary i obrzydzenie przed przesadą i naleciałościami.

W całej pełni zdaje sobie sprawę z zakresu swej wiedzy i wie, że często zbłądzić może i rzeczywiście liczne popełnia błędy. Mimo to jednak, że jest przekonany, iż błędów nie uniknie, nie traci zaufania w swój własny sąd, a z własnych błędów wyciąga zawsze dobrą naukę na przyszłość: one bogacą jego doświadczenie i potęgują wyszkolenie zawodowe.

Obdarzony przenikliwym zmysłem krytycyzmu, jest dostępny i podatny dla pouczenia, chętnie przyjmuje uwagi i wskazówki innych, wertuje je i ocenia, a w końcu przyswaja je sobie i tak postępuje zawsze spokojny i zrównoważony na drodze swej doskonałości zawodowej.

Prawdziwy znawca win, umiejący odróżnić wino dobre od złego, pije wino z wielkiem umiarkowaniem. Czyni to jedynie w myśl zasady używania przyjem-

został sok. W każdym razie oznacza ona pewien ubytek w ilości soku. Także w wypadku ubrania soku czy syropu z beczki, poleca się przed szczelnem zamknięciem beczki wysiarkować ją — a to w celu zapobieżenia pleśnieniu ścian części próżnej beczki. Siarkowanie to powtarzać się powinno po każdem ujęciu soku czy syropu. Dlatego poleca się ubierać sok czy syrop zawsze w większej ilości, aby potrzeba stosowania tych zabiegów nie powtarzała się zbyt często i nie pomnażały się koszty przechowywania tych wyrobów owocowych.

Najlepiej jednak jest nie sprowadzać większych ilości soku surowego, czyli matkowego od tej, którą może się przerobić wzgl. sprzedać w ciągu 3 do 6 miesięcy.

Wszystkie te momenty, o których powyżej wspominaliśmy, odnoszą się do soków owocowych surowych t. zw. matkowych, zaprawianych kwasem mrówkowym, fruktolem lub t. p. inną zaprawą konserwującą.

Przy sokach owocowych zaprawionych 15 proc. okowitą lub inną podobną zaprawą, nie tworzy się na ścianach beczki pleśń.

Pleśń szczególnie występuje przy soku wiśniowym.

Gdzie istniały pierwsze restauracje?

Nowy spór francusko-włoski.

Uczony włoski Silvio Perelli polemizuje z nieboszczykiem Francuzem, Brillat-Savarinem, doskonałym znawcą wszystkich spraw gastronomicznych, który twierdzi, że pierwsza restauracja istniała we Francji około roku 1770.

Rozumie się — dowodzi Włoch, — że już przedtem istniały gospody, gdzie spożywano wspólnie obiady i kolacje, na sposób dzisiejszych „tablehotów", lecz gospodarze sporządzali wówczas jedynie tylko takie potrawy, które im samym smakowały i gość musiał, chcąc nie chcąc, jeść to, co mu podano, albo nie jeść wcale. W innych krajach Europy działo się w tych czasach tak samo.

Jedynym wyjątkiem były — zdaniem Perelliego — Włochy, a zwłaszcza Rzym, który skutkiem ogromnie licznych pielgrzymek, przybywających z całego świata do Rzymu od niepamiętnych czasów — już w wiekach średnich posiadał liczne gospody. Specjalne lokale utrzymywali tam Szwajcarzy, ażeby uprzyjemniać byt swoim rodakom, którzy przybywali do Ojca św. Około połowy XVII wieku istniały np. na Mampo di Fiori i okolicznych placach całe kolonje takich domów zajezdnych, które przedstawiały się bardzo dobrze i stanowiły miejsce spotkań cudzoziemców i kupców z prowincji, oraz z zagranicy, bawiących przez kilka dni w stolicy. Niektóre z tych gospód utrzymały się bardzo długo, zostały powiększone, przeniosły się na inne ulice, przemieniały się często w pensjonaty dla studentów i nieżonatych urzędników kurji papieskiej.

Domy, które gościły przyjezdnych i dostarczały im także jedzenia, znane były także w starożytnym Rzymie. W camponach Rzymu cesarskiego, które odpowiadały dzisiejszym hotelom, znajdowały się nieraz sale, w których podawano świeże pieczyste. W późniejszych czasach cesarstwa istniały już także restauracje luksusowe, które możnaby porównać ze współczesnemi kawiarniami albo bardami, uczęszczała zaś do nich ówczesna arystokracja rzymska. Istniały też tam sale do tańca i gier wszelkiego rodzaju.

Z historycznych dokumentów wynika, że później, mniejwięcej około roku 1500 powstały znowu w Rzymie lokale, w których można było jeść, pić i tańczyć. Liczba tych przedsiębiorstw wzrosła wtedy do tego stopnia, że papieże i namiestnicy ich nieraz zamykali ich nadmiar ze względu na porządek publiczny i

---

ności, gdyż wie, że przy wszystkich rzeczach nadmiar i nadużycie stępia wrażliwość i że zmysł krytycyzmu może działać mniej pewnie i mniej sprawnie, gdy wyrokować musi o wielu rzeczach i szczegółach, aniżeli, gdy ma do badania i wyrokowania o pewnej ograniczonej tylko ilości przedmiotów i ich zalet czy wad.

Istotnie znawca win, to krytyk duchem i zmysłami. Pierwszy sąd o winie wydaje znawca na jego widok, bez względu na kolor, wiek lub cenę tego szlachetnego płynu. Czyste i błyszczące musi być wino, zanim je się podda wyroczni wyższego i pewniejszego zmysłu powonienia.

Nie jest to bynajmniej czczym zwyczajem tylko, że miłośnicy burgunda piją go jedynie z okrągłych brzuchatych kieliszków: te zachowują i oddają najlepiej jego treść.

Znawca wina odrzuca jako odpowiednie każde wino, którego woń zdradza coś niezwykłego, coś nienaturalnego lub sztucznego. Dopiero po zwycięskiem odbyciu tej próby, wino idzie pod sąd najwyższej wyroczni podniebienia i smaku.

Podniebienie i smak krótko tylko sądzą — ale zato pewnie i od sądu ich apelacji niema. W jednem okamgnieniu wydają wyrok, bez miłosierdzia potępiając każdy smak podejrzany. W tym samym momencie jednak ocenia znawca rzeczywistą dobroć wina. Czyni to drogą nieomyln. porówn. z dodatn. wrażeniami tych błogich chwil, jakie przeżywał, kiedykolwiek dostał do ust równie dobry i szlachetny napój: w tym wypadku suma przeżytych doświadczeń, to właściwy znawca. Że suma ta obejmować musi liczne doświadczenia, wszechstronnie wyczerpujące znajomość zalet dobrych win, nie może podlegać wątpliwości. Wino to jak skomplikowana harmonja dźwięków. A jakość wina zależy od bardzo licznych składników i warunków. Wpływają na nią różnice klimatu i rodzaju gleby winnic, sposób uprawy winnej macicy, wpływy atmosferyczne podczas rozwoju i dojrzewania winogron, metody zbierania ich, wyrobu i przechowywania moszczu, prowadzenie fermentacji i przechowywania wina w okresie dojrzewania. Wszystko to znawca musi mieć na uwadze i w pamięci, by po krótkim egzaminie wzrokiem, powonieniem i smakiem, móc wydać wyrok pewny, nieodwołalny. Pamiętać bowiem należy, że wino prawdziwe, wino czyste, naturalne i rzetelne, jest jedynie wino, wyrobione w sposób naturalny z winogron, bez pomocy chemików i środków chemicznych, wino, które, jak powiedziano, raduje oko, cieszy powonienie i zachwyca smak.

Z powyższego łatwo wywnioskować, że i najlep-

moralność. Zdaje się, że można tam było jeść doskonale, gdyż rozporządzenie prefekta Bartolomeo Benevento zarządza, że gościom nie należy dawać kwiczołów, przeznaczonych dla kardynałów i prałatów. Vannoza Rosa de Catanei, matka Cezara i Lukrecji Borgjów i nieszczęśliwego Giovanni'ego, księcia Gandji, zamordowanego przez cezara Borgię, posiadała prócz mnóstwa pałaców, kamienic, winnic, także gospodę, zwaną „del Leone", która znajdowała się naprzeciw bramy di Nona i inną gospodę w Vicolo dei Macelli, zwaną dziś del Gallo koło Rione Paroine.

Lecz jadalnie te i domy noclegowe nie mają nic wspólnego z naszemi restauracjami. Brillat Savarin twierdzi z pewnością, — jak wyżej — że pierwsza restauracja w pełnem znaczeniu tego słowa, powstała w roku 1770 w Paryżu. Pewien kucharz, który posiadał paszteciarnię, wpadł na myśl założenia zakładu wypoczynkowego, stąd nazwa restauracja, w którym podróżny mógłby każdej godziny dnia zaspokoić swój głód. Ten pomysł czysto-paryski znalazł mnóstwo naśladowców, w całym świecie powstało mnóstwo restauracyj, których sama nazwa wskazuje na ich pochodzenie francuskie. Po raz pierwszy zaczęto podawać a la carte, nie zmuszając gościa jeść tego, co gospodarz narzuci. Brillat-Savarin opowiada, że obiad w pierwszorzędnej restauracji kosztował mniejwięcej 15—20 franków, lecz zato jakość dań nie ustępowała podobno bynajmniej kuchni książęcej...

Bibljoteka pijaków

Ukazała się w Paryżu książka pt. „Bibljotheca Bacchica" pod redakcją Andrzeja L. Simona. Są to dzieje wina od uprawy winogron aż do kieliszka, a jednocześnie chronologiczna bibljografja wina, zaczynając od Wirgiljusza, Horacego, Owidjusza, Seneki, Juvenala i innych klasycznych pisarzy.

Autor uczynił to naskutek wzmianek o winie, jakie w dziełach tych klasyków się znajdują. Książka nie przedstawia wielkiej wartości dla wytwórcy lub handlarza win, natomiast jest niepoślednim nabytkiem dla bibljofilów, a to z powodu wspaniałych drzeworytów, ilustrujących proces wyrobu wina, oraz innych reprodukcyj, pomiędzy któremi jest kilka z 15-go wieku, naogół mało znanych. Kosztuje wszakże na naszą walutę 231 złotych.

Recenzenci nie wróżą wydaniu z powodu wysokiej ceny wielkiego popytu, ale z wielkiem zainteresowaniem czekać będą na drugi tom, który jak zresztą i pierwszy autor określa: illustrant la soif humaine sous tous se aspectes". Jeden z krytyków angielskich zapytuje, czyżby następny tom miał przynieść literaturę piwa?

Propaganda oświetlenia domowego w Niemczech

Po dobrych wynikach, jakie dała w ciągu ostatnich dwóch lat, prowadzona na gruncie pracy społecznej, propaganda racjonalnego oświetlenia wystaw sklepowych, czynniki zainteresowane mają zamiar w jesieni roku bieżącego zająć się sprawą polepszenia oświetlenia w mieszkaniach prywatnych. W tym celu Związek Elektrowni Niemieckich (VDEW), Związek Instalatorów Elektrycznych (VEI), Związek Przedsiębiorstw Oświetleniowych (VBD) i fabrykantów żarówek zjednoczyły się i wyłoniły z siebie „Centralę Propagandy Oświetlenia" (Zentrale f. Lichtwerbung). Celem nowej organizacji jest tworzenie wszelkiego rodzaju imprez propagandowych. Na czele stanęli: Dr. inż. Mueller (VDEW) i Wrede (Osram). W tym roku ma być zwrócona główna uwaga na uświadomienie spożywców, zainteresowanie ich i zachęcenie do modernizacji oświetlenia w duchu najnowszych zdobyczy techniki oświetleniowej. Kompletny plan całej akcji ma być niebawem opracowany. (ETZ. 1928, zesz. 18.)

---

szy znawca win nie obejdzie się bez pomocy innych osób, które mu są nieodzownie potrzebne lub też wielce pomocne przy spełnianiu jego zadania. Jedynie małowartościowi zarozumialcy są zdania, że bez uszczerbku dla jakości wina mogą nabyć poszukiwany lub potrzebny wyrób bezpośrednio u producenta. — Zależnie od wyżej wspomnianych warunków produkują rok rocznie właściciele winnic różne dobre, złe i nic nie mówiące wina, które starają się czemprędzej sprzedać.

W tym wypadku znawca win oprzeć się musi na zawodowym pośredniku, na opatrznościowym, że tak powiem mężu-pośredniku w handlu winami, który na miejscu wybiera tylko co najlepsze gatunki, przez znawców cenione i poszukiwane. On też jest prawdziwym wychowawcą win, które nabywa w najmłodszym wieku, a sprzedaje, gdy osiągają ten wiek właściwy, który winu zapewnia pełny rozwój tych własności i zalet, dla których przez znawców i smakoszów bywa cenione i poszukiwane.

Każdy handlarz win, jeżeli jest człowiekiem rozumnym, prawdziwym, zawodowym, wykształconym i uczciwym winiarzem odnosi się do znawców win z temi samemi uczuciami jak nauczyciel do własnego ucznia, jak prawnik do swoich klientów, dla których nie ma tajemnic, ale służy im otwarcie i sumiennie, jak własnej swojej sprawie.

Polem największego popisu a zarazem prawdziwej szkoły dla znawców win była, jest i pozostanie Francja, gdyż nigdzie, jak tam, nie spotyka się tyle i tak dobrych gatunków win wysokowartościowych. — Był czas, kiedy znawcy win tworzyli bardzo ceniony cech. W 16 stuleciu w Burgundji obowiązki i służbę znawców spełniali osobni zawodowcy, zwani „gourmets", którym ten urząd z wielką okazałością i uroczystością powierzał burmistrz i starszyzna oraz sędziowie przysięgli miasta. Za każde wypróbowanie wina i wydanie sądu o jego jakości otrzymywali wynagrodzenie 2 „solsów". Ich orzeczenie miało znaczenie wyroczni bezapelacyjnej, a nawet sędziowie uznawali je jako podstawę pewną do ich wyroków sądowych.

Tradycje te utrzymuje się i dziś jeszcze, mimo, że znawstwo win liczy obecnie znacznie więcej biegłych profesjonistów i nie jest już własnością wyłącznych, nielicznych wtajemniczonych.

Hermignis.

my sobie rady, wiec zwołany bez dyskusji byłby wówczas dobry, gdyby był poparty interpelacjami przez posłów. Taki wynik byłby dowodem — dla nas zainteresowanych — pracy i czynu. Jest przytem zdania, że Rząd się liczy z pewnemi momentami.

P. poseł Milczyński zaznacza, że chodzi tu specjalnie o podatek obrotowy. Jakieś wyjście musi się znaleźć, o ile nie będzie wiecu. Obciążenie w podatkach jest zawysokie, a wymiary niesprawiedliwe i krzywdzące. Obywatel podaje w zeznaniu 20 tysięcy a oszacowują mu na 80 tys. złotych. Należałoby jeszcze raz wyjechać do Warszawy do Ministra Skarbu i przedstawić, że dzieje się krzywda. O ileby te starania nie pomogły, wówczas należy urządzić wiec ogólny przez wszystkie warstwy podatników i powziąć odpowiednie rezolucje.

P. prezes Antoniewicz zaznacza, że p. poseł Milczyński przemówił w formie kompromisowej, na którą się godzi. — Dziś poweźmiemy uchwały bez zwołania wiecu.

P. Dr. Waschko podnosi, że sentyment ogólny jest za niezwoływaniem wiecu. Oprócz innych prac należy wywołać również polemikę podatkową w dziennikach o reformie podatkowej. Taka polemika przyniosłaby może wiele materjału dodatniego.

P. Piliński opowiada się za zwołaniem wiecu. Odwołania od wysokich wymiarów załatwiane są po kilku latach i to przeważnie odmownie. Obecnie większej części podatnikom przychodzi płacić zaległe podatki za parę lat i do tego z odsetkami kary za zwłokę, które wynoszą więcej jak same podatki. Zwołania wiecu domagają się wszystkie zawody.

P. poseł Miklaszewski oznajmia, że p. Minister Skarbu oświadczył się na komisji za projektem obniżenia podatku obrotowego na 1 proc. od Nowego Roku, zaś co do procentów zwłoki za zniżką.

Uchwała: Interwencja u p. Ministra Skarbu przez delegację, którą poprowadzi Dr. Waschko nast. wniesienie interpelacji a w międzyczasie urządz. wiecu, o ile interwencja delegacji u Rządu nie odniesie pożąd. skutku. W skład delegacji wchodzą poza przedstawicielami Izby Handlowej, Związek Kupców i Przemysłowców oraz p. prezes Antoniewicz z ramienia Komitetu Międzyzwiązkowego.

P. Dr. Waschko oznajmia, że delegacja wyjedzie z wygotowanym memorjałem w ciągu dwóch tygodni, o ileby potem w ciągu 3 tygodni nie było dostatecznej odpowiedzi, wówczas przychodzi właściwy moment do zwołania wiecu.

Ad 4 p. prezes Antoniewicz, omawiając dokładnie sprawę zaznacza, że dotyka to wszystkich koncesjonarjuszy i browarów. Pan Składkowski, Minister Spraw Wewnętrznych oświadczył, że nowela jest wygotowana i czeka wniesienia. Rząd bez interpelacji posłów nie chce tej noweli wnieść na forum sejmowe.

P. Dr. Waschko. Ze względu na inwalidów Rząd nie chce wnieść tej noweli. Należałoby wejść w kontakt z inwalidami i poruszyć u Rządu sprawę specjalnego opodatkowania.

P. prezes Antoniewicz daje wyczerpujące wyjaśnienie o poczynionych w tym kierunku krokach.

P. poseł Milczyński. Rząd jest za zmianą ustawy antalkoholowej. Trzebaby od Ministra Składkowskiego wydostać projekt lub spowodować, by p. Minister złożył go do laski marszałkowskiej w odnośnym terminie. Delegacja jak pojedzie powinna zasięgnąć w tej materji informacyi u odnośnego ministra.

P. prezes Antoniewicz podnosi sprawę o spowodowanie dzisiaj rozstrzygnięcia wniesienia interpelacji przez kluby poselskie.

P. Dr. Waschko wyjaśnia stanowisko Rządu i niecelowość Sejmu. Wobec tego stawia wniosek, że zebrani wzywają Prezydjum Komitetu Międzyzwiązkowego do wniesienia interpelacji.

P. poseł Milczyński radzi zapytać p. Składkowskiego o jego zapatrywania. Lepieby było, gdyby Minister Składkowski wniósł nowelę, w dalszym ciągu radzi odnieść się do prezydjum klubów poselskich z prośbą o poparcie wniesionej noweli.

P. poseł Milczyński dodaje, że można przez interwencję klubów poselskich spowodować wniesienie noweli przez Rząd.

Uchwała: Delegacja udaje się do Warszawy bez posłów.

Ad. 5 p. prezes Antoniewicz podnosi, że jest to najgłówniejszy punkt do przeprowadzenia. W sposób obszerny uzasadnia konieczność zniesienia tego rozporządzenia jako wysoce krzywdzącego cały ogół.

P. Dr. Waschko. O ile niema odpowiednich inwalidów, to sprawa ma szanse do zniesienia tego rozporządzenia.

Ad. 6 p. Kubiaczyk podnosi sprawę nadmiernego opodatkowania i pomocników gastronomicznych. Bywają wypadki, że pomocnik pracuje w roku 3 miesiące, a władze skarbowe obliczają mu w tym stosunku zarobkowania za cały rok. Imieniem swojego Związku składa przyrzeczenie, że i nadal z całym zapałem i poświęceniem przyłącza się do dalszej współpracy.

Ad. 7. p. prezes Antoniewicz zamykając posiedzenie, dziękuje raz jeszcze poszczególnie zebranym za przybycie i pracę w obradach owocnych. Ubolewa nad tem, że tak mała ilość posłów przybyła, wobec czego wnosi apel do przybyłych pp. posłów, by postarali się zachęcić swoich kolegów do brania udziału w pracy na posiedzeniach.

Przewodniczący:	Sekretarz:
(—) Roman Antoniewicz.	**(—) Tadeusz Blachaczek.**

KOMUNIKATY ZWIĄZKU

KOMUNIKAT 134/28.

Utrata koncesji z powodu nieposiadania wódek monopolowych.

Izby Skarbowe zwróciły uwagę Centralnemu Zarządowi Związku, że niektórzy pp. restauratorzy nie posiadają albo wcale wódek monopolowych lub bardzo małą ilość zapasu, nieodpowiadającego miejscowemu zapotrzebowaniu. Przez przeszło rok Władze Skarbowe tolerowały takie postępowanie, a to naskutek przedstawienia Centralnego Zarządu Związku, że były wielkie trudności w nabywaniu tych wyrobów przez restauratorów i gościnnych. Przez stworzenie hurtowni prywatnych dla sprzedaży wódek monopolowych (prawie w każdym powiecie w Wielkopolsce) od szeregu miesięcy każdy restaurator i gościnny ma wielce ułatwioną dostawę, wobec czego musi bezwarunkowo posiadać dostateczny zapas wódek monopolowych, odpowiadający miejscowemu zapotrzebowaniu. Ponieważ każdy restaurator (z wyjątkiem tych, którzy posiadają świadectwo przemysłowe I kategorji handlowej) i gościnny zobowiązany jest na żądanie konsumenta sprzedawać wódki monopolowe w butelkach, przeto musi tem samem posiadać takowe o rozmaitej pojemności tj. całe, pół i ćwierćlitrówki, jak też i te gatunki, na jakie istnieje w danej miejscowości zapotrzebowanie.

Obecnie Władze Skarbowe zaczynają już za takie przekroczenia nakładać dotkliwe kary. Równocześnie zawiadomiły nasz C. Z. Z., że jeżeli który z pp. restauratorów lub gościnnych będzie za to przekroczenie dwa razy ukarany, temu bezwarunkowo i bezapelacyjnie zostanie odebrana koncesja.

Centralny Zarząd Związku zwraca przeto tą drogą uwagę wszystkim członkom, ażeby do powyższego zarządzenia się zastosowali, gdyż w przeciwnym razie Związek Centralny nie mógłby już więcej w tej sprawie u Władz Skarbowych interwenjować.

Panów Prezesów wszystkich Towarzystw Restauratorów prosimy usilnie, ażeby przypominali członkom na każdem posiedzeniu o niniejszym obowiązku.

Prezes Roman Antoniewicz. Gen. Sekretarz Blachaczek.

KOMUNIKAT NR. 128/28.

W sprawie składek do Centrali.

Do wszystkich Panów Prezesów Towarzystw Restauratorów, należących do Związku, zwracamy się z ponowną prośbą o wpłacenie składek do Centrali w Warszawie.

Przy tej sposobności raz jeszcze przypominamy, że na podstawie zapadłych uchwał, każde Towarzystwo Restauratorów, należące do naszego Związku, obowiązane jest płacić do Centrali w Warszawie jednorazowe wpisowe po 10 złotych od Towarzystwa, jak również rocznie jeden złoty od członka płacącego składki.

Komunikat nasz Nr. 115/28, podany w „Domu Gościnnym“ Nr. 13 na stronie 253, przyniósł dotychczas bardzo słabe rezultaty, wobec czego ponawiamy raz jeszcze prośbę do Panów Prezesów, by wydali skarbnikom polecenia przesłania powyższych należytości w jak najszybszym czasie pod adresem p. Witolda Wróblewskiego, skarbnika Centrali Stowarzyszeń Właścicieli Restauracyj, Hoteli, Pensjonatów, Kawiarń, Kupców i pokrewnych zawodów Rzeczypospolitej Polskiej w Warszawie, ul. Wspólna 10 m. 24.

Po dokonanej wysyłce z podaniem kwoty prosimy równocześnie zawiadomić Biuro Generalnego Sekretarjatu Związku celem wciągnięcia do ewidencji.

Prezes Roman Antoniewicz. Gen. Sekretarz Blachaczek.

KOMUNIKAT NR. 135/28.

Rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 6 września 1928 r.

w sprawie zmiany organizacji Urzędów Skarbowych Podatków i Opłat Skarbowych w Pucku i Wejherowie w okręgu administracyjnym Izby Skarbowej w Grudziądzu.

Na podstawie art. 4 i 15 ustawy z dnia 31 lipca 1919 r. o tymczasowej organizacji władz i urzędów skarbowych (Dz. U. P. P. Nr. 65, poz. 391) zarządzam co następuje:

§ 1.

Z zakresu działania Urzędu Skarbowego Podatków i opłat Skarbowych w Pucku wyłącza się sprawy opłat stemplowych i podatku spadkowego i załatwianie tych spraw przekazuje się Urzędowi Skarbowemu Podatków i Opłat Skarbowych w Wejherowie.

§ 2.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Skarbu: G. Czechowicz.

SPRAWOZDANIA OBWODÓW I TOWARZYSTW

WALNE ZEBRANIE TOW. RESTAURATORÓW W KOŚCIANIE

odbyło się dnia 27 sierpnia r. b., zagaił je p. prezes Roszak o godz. 4-tej popoł. w lokalu p. Lurca przy udziale 39 członków w obecności naczelnika tutejszego Urzędu Skarbowego p. Koniecznego oraz prezesa Związku Restauratorów p. Antoniewicza.

Porządek obrad był następujący: 1) Zagajenie, 2) Wybór przewodniczącego walnego zebrania, 3) Przeczytanie protokółu z ostatniego walnego zebrania, 4) Sprawozdanie zarządu: a. prezesa, b. sekretarza, c. skarbnika, d. komisji rewizyjnej, 5) Udzielenie pokwitowania skarbnikowi, 6) Wybór nowego zarządu: a. prezesa, b. wiceprezesa, c. sekretarza, d. zastępcy sekretarza, e. skarbnika, f. ławników, 7) Zbieranie zaległych składek, 8) Sprawa dopłaty do świadectwa przemysłowego, 9) Sprawa zlikwidowanych koncesyj, 10) Wolne głosy, 11) Zamknięcie.

Po zagajeniu walnego zebrania przystąpiono do wyboru przewodniczącego zebrania, na którego powołano jednogłośnie p. Antoniewicza, prezesa Związku Restauratorów. Pan Antoniewicz wybór przyjął, dziękując zebranym za zaufanie.

Następnie przeczytał sekretarz protokół z ostatniego walnego zebrania. Sprawozdanie zarządu z działalności i czynności zdał p. prezes Roszak. Dalej wysłuchano sprawozdania sekretarza i skarbnika, z którego wynikało, że stan kasy w dochodach wykazał złotych 500.12.

Udzielenie absolutorjum nastąpiło jednogłośnie.

Punkt 6. Prezesem wybrano jednogłośnie dotychczasowego prezesa p. Jana Roszaka z Kościana, który wybór przyjął. Jako kandydatów na wiceprezesa postawiono p. Czajkę i p. Dembińskiego z Kościana. Pana Czajkę wybrano wiceprezesem większością głosów. Sekretarzem wybrano jednogłośnie p. Klińskiego z Kościana, a jego zastępcą p. J. Kalinę z Czempinia.

Walne zebranie upoważniło Zarząd do kooptacji skarbnika. Do czasu tego wykonuje tymczasowo czynności skarbnika p. prezes Roszak. Na ławników powołano pp. Urbana z Bieżynia, Leona Szukalskiego z Czempinia, Lurca z Kościana, Natera z Lubosza, Brzozowskiego z Racotu i Szpetę z Krzywinia.

Punkt 8. Pan prezes Roszak poruszył następnie kwestję dopłaty do świadectwa przemysłowego za rok 1927-28, a przedewszystkiem zwrócił się z prośbą do naczelnika tutejszego Urzędu Skarbowego p. Koniecznego o danie wyjaśnienia w tej sprawie. Pan naczelnik chętnie zgodził się na to, i w obszernem długiem przemówieniu wyjaśnił dostatecznie powyższy temat oraz dał pogląd na bieżące podatki.

Punkt 9. W sprawie zlikwidowanych koncesyj zabrał głos przewodniczący p. Antoniewicz. W półtoragodzinnym referacie dał pogląd na dziejącą się krzywdę dzisiejszemu restauratorowi, porównywał dalej położenie restauratora w czasie zaborczym a dzisiejszym. Wspomniał także o krzywdzącej ustawie przeciwalkoholowej itp., nawoływał do wspólnej pracy w towarzystwie jak i w związku, ażeby byt nasz podnieść a przedewszystkiem zapewnić. Przy tej sposobności omówił p. Antoniewicz wybory do Izby Handlowej i zaznaczył, że tylko zorganizowani będą mogli coś osiągnąć.

W wolnych głosach zabierali głos pp.: Iglińska z Jerki, Szpet z Krzywinia oraz prezes Roszak, dziękując serdecznie p. Antoniewiczowi za łaskawe przybycie oraz za wygłoszony referat.

O godzinie 6 min. 58 solwował p. przewodniczący walne zebranie, dziękując członkom za liczne przybycie, a p. naczelnikowi Urzędu Skarbowego za wygłoszony referat w dziedzinie podatków itp., hasłem „Cześć Zawodowi"!

(—) J. Roszak, prezes. **(—) J. Kalina, zast. sekr.**

ZEBRANIE ZWIĄZKU POLSKICH RESTAURATORÓW W KRÓLEWSKIEJ HUCIE.

W dniu 21. IX. b. r. odbyło się zebranie Związku Polskich Restauratorów, Właścicieli Kawiarń i Hoteli w Król. Hucie, pod przewodnictwem prezesa tegoż Związku p. Ladonia.

Po załatwieniu wstępnych formalności, omówiono sprawę wycieczki Związku do Tychów, mającą na celu zwiedzenie tamt. browaru, ustalając jej termin na dzień 27. IX. b. r. — Udział w wycieczce zgłosiło około 100 osób — członków Związku i ich rodzin — z całego niemal Górnego Śląska. — Sprawozdanie z wycieczki podamy osobno.

Następnie wybrano delegację na uroczystość I. rocznicy odsłonięcia pomnika powstańców w Król. Hucie w osobach pp.: Głabsia, Wielocha, Burnickiego, Webera, Staweckiego, Szarfa, Sobczyka i Tomali, przeznaczając równocześnie jako dar dla Związku Powstańców Śl. kwotę 50.— zł.

Następnie omawiano sprawę wspólnego zakupu kieliszków z oznaczeniem pojemności, konkretnej decyzji jednak w tej kwestji nie powzięto.

Prezes p. Ladoń zareferował krótko treść broszury, jaka się ostatnio ukazała, a mająca na celu walkę z napływem żydostwa na Górny Śląsk.

W wolnych głosach zabierali głos pp.: Ginzel i Paczyński, omawiając m. in. sprawę pożyczek w M. K. O. i sprawy organizacyjne Związku, na czem zebranie zakończono.

..ch.

Konserwy i przetwory owocowe „Pudliszki“
na Targach Wschodnich

Gdyby twórca zorganizowanego hakatyzmu pruskiego i nieprzejednany wróg wszystkiego co polskie — Kennemann — dawniejszy właściciel Pudliszek powrócił do ówczesnej swej siedziby, nie ulega najmniejszej wątpliwości, że zdjęty podziwem a równocześnie i przerażeniem, uchylićby musiał czoła przed tą *„gospodarką polską“*. Bo to, co tu stworzono i rozbudowano pod względem uprzemysłowienia gospodarstwa rolnego — jest wielkiem i potężnem, dźwigającem gospodarkę polską do szczytu wyżyn, świadczącem chlubnie o mrówczej pracy współczesnego właściciela Pudliszek i ich mieszkańców, którzy i najkrytyczniejszej fazy przeobrażenia naszego życia gospodarczego nie odczuwali ujemnie.

Do rozszerzonych działów produkcyjnych istniejących w Pudliszkach jak: mleczarnia, wytwórnia serów, gorzelnia, tartak, cegielnia, obora zarodowa, dołączył właściciel Pudliszek p. Stanisław Fenrych w roku 1921 nowy dział, z dziedziny przetwórstwa owocowego, opierając go od podstaw i zarania na trwałem i na szeroką skalę zakrojonem podłożu. I zasłynęła niebawem nietylko w kraju, lecz hen poza jego granicami fabryka konserw owocowych i jarzynowych oraz wytwórnia win i soków w Pudliszkach, bowiem wyroby, które stąd wychodziły, przewyższyły jakością konsumowane jeszcze doniedawna u nas w większych ilościach fabrykaty obcokrajowe — zwłaszcza niemieckie. Stąd zwycięski pochód przez rynek krajowy.

Na pytanie, na czem polegają zalety tych fabrykatów nie trudno dać odpowiedź zważywszy, że wychodzą one z surowców, na własnej wychodowanej glebie i specjalnie dla wytwórstwa omawianego utworzonych plantacjach warzywnictwa oraz sadownictwa. Na przestrzeni około *5000 mórg* wzorowo oparkanionych, w tem przeszło *3000 mórg* obejmującem gospodarstwie rolnem, rozciągają się odpowiednio podzielone plantacje groszku cukrowego, pomidorów, szparagów, truskawek, malin, świętojanek, agrestu i różnych warzyw, dalej nasiennictwo ogrodowe i leśne oraz wreszcie wspaniały sad z imponującą liczbą przekraczającą 22 000 szczepów drzew owocowych. I z tych źródeł czerpie *fabryka w Pudliszkach zdrowy i najszlachetniejszy owoc*, by w stanie przerobionym oddawać na rynek równie *zdrową produkcję konserw*. Wytwarza się tu kompoty, konfitury, soki, galarety, dżemy, powidła, marynaty octowe i konserwy warzywne, również wina i octy owocowe. Produkcja dokonywaną bywa według najracjonalniejszych zasad nowoczesnego zmechanizowania pracy z uwzględnianiem wymogów i ścisłem przestrzeganiem przepisów higjenicznych. Z racji potanienia gotowego towaru, opakowanie, puszki z białej blachy angielskiej oraz skrzynie transportowe wychodzą również z własnych zakładów i warsztatów, nastawionych na wytwórczość masową, bo fabryka w czasie sezonu zdolną jest wytworzyć przeszło miljon kilo konserw.

Nic przeto dziwnego, że podobnie jak na wszystkich w ostatnich latach imprezach wystawowych, również we *Lwowie*, na Targach Wschodnich, pośród małopolskich i najstarszych, od lat zaprowadzonych podobnych wytwórni konkurencyjnych — *Pudliszki* — spotkały się ze słusznem i gospodarczem jej znaczeniu należnem zainteresowaniem. Stały ruch w imponującem stoisku i dokonywane obroty były ponownym żywym dowodem, że *Pudliszki* godnie zareprezentowały na Targach Wschodnich przemysł przetwórstwa owocowego Zachodniej Polski. *P.*

Wybory do Izby Przemysłowo-Handlowej w Bydgoszczy

Uprawnionym do głosowania zwraca Izba Przemysłowo-Handlowa w Bydgoszczy uwagę, że listy wyborcze celem przejrzenia i wnoszenia ewentualnych reklamacyj są wyłożone od dnia 19 września do 2 października od godziny 9-tej do 1-szej w biurze Izby Przemysłowo-Handlowej w Bydgoszczy, Nowy Rynek 8, parter, dla miasta **Bydgoszczy i powiatu** za wyjątkiem Koronowa i gmin poniżej podanych, dla **Koronowa** i gmin: Buszkowo, Byszewo, Bytkowice, Cierplewo, Dziedno, Dziedzinek, Glinki, Gogolin, Gogolinek, Gościeradz, Kadzionka, Krąpiewo, Lucim, Łakomowo, Łącko Wielkie, Łącko Małe, Mąkowarsk, Nowy Dwór, Osiek, Popielewo, Salno, Sitowiec, Skarbiewo, Stary Dwór, Stronno, Wierzchucin Królewski, Więzówno, Wilcze, Wiskitno, Witołdowo, Wudzyn, Wudzynek — w Koronowie w magistracie, pokój nr. 4, dla powiatu wyrzyskiego w **Nakle** w ratuszu, pokój 8, dla powiatu żnińskiego w **Żninie** w magistracie, dla powiatu szubińskiego w **Kcyni** u p. Kozłowskiego, Rynek 14, dla powiatu inowrocławskiego za wyjątkiem Gniewkowa i gmin poniżej podanych w **Inowrocławiu** w sali Rady Miejskiej. Dla Gniewkowa i gmin: Bąbolin, Branno, Buczkowo, Chrząstowo, Dąbie, Dąbiniec, Dobiesławice, Glinno Wielkie, Godzicmba, Grabie, Jakubówka, Jarki, Jaszczołtowo, Jędrzejewo, Jurancice, Kaczkowo, Kawęczyn, Kępa, Kijewo, Leśnianki, L pie, Łukaszewo, Magdalenowo, Markowo, Michałowo, Mierogoniewice, Murzyno, Murzynko, Murzynkowo, Opoki, Ostrowo, Ośniczewo, Ośniczewko, Perkowo, Płonkowo, Płonkówko, Rojewo, Suchatówka, Truszczyzna, Warzyn, Wielowieś, Wierzchosławice, Wola Stanomińska, Wonorze, Wójtostwo, Wygoda, Zagajewice, Zagajewiczki i Zduny w **Gniewkowie** w sali posiedzień Rady Miejskiej, dla powiatu strzelińskiego w **Strzelnie** w sali posiedzeń Rady Miejskiej, dla powiatu gnieźnieńskiego w **Gnieźnie** w magistracie, dla powiatu mogileńskiego w **Mogilnie** w lokalu p. Fr. Klessy za wyjątkiem Trze-

†

Dnia 21 sierpnia 1928 r. zasnął w Panu
nasz kolega i prezes w 60-tym roku życia
śp.

Józef Jankiewicz
Sodalis Marianus

Cześć Jego Pamięci!
Koledzy z Gostynia i Okolicy.

mieszna i gmin poniżej podanych, dla Trzemeszna i gmin: Brzozowiec, Dłuszno, Folusz, Grabowo, Kieszkowo, Kocin, Kozłowo, Koźlówko, Kruchowo, Linowiec, Lubin, Ławki, Mjaty, Niewolno, Orchowo, Osowiec, Ostrówek, Ostrowite Kościelne, Ostrowite pod Trzemesznem, Popielewo, Rudki, Skubarczewo, Słowikowo, Strzyżewo, Święte, Trzemżal, Winnica, Wydartowo, Zieleń, w **Trzemesznie** w sali posiedzeń Rady Miejskiej, dla powiatu wągrowieckiego w **Wągrówcu** w ratuszu, pokój 4, dla powiatu chodzieskiego w **Chodzieży** w sali posiedzeń Rady Miejskiej i dla powiatu czarnkowskiego w **Czarnkowie** w sali posiedzeń Rady Miejskiej.

NA MARGINESIE

Rzemiosło - manja

Pan Pomada, rzemieślnik od rondla i kopyści, wypiwszy dwie czyste i dwie zakrapiane, zaczął rozmyślać o kotletach, befsztykach i innych majonezach Ileż to tego wszystkiego wyrobiłem przez mój żywot, ile smaku, koloru i przyzwoitego wyglądu nadałem swemu rzemiosłu i wszystko na marne. Przyjdą goście, zjedzą, a potem — żal wspominać, co się dzieje z mojej ciężkiej rzemieślniczej pracy.

Taki sobie pan Dratewka lub Ślusarski zrobi przedmiot rękodzielniczy, który wystarcza na parę miesięcy lub na kilka lat. Ludzie oglądają, podziwiają i to furt stoi. Zaś mą ciężką pracę podziwiają czasem minutę, a czasem pół godziny. I gdzież jest sprawiedliwość na tym padole płaczu? Troska o rzemiosło — niby to o warsztaty pracy — pierzchła. Troska o cechy kucharskie nie dała nam nic. Rzemiosło jest psiakość ustawą zagwarantowane, lecz niema sztuki rękodzielniczej, któraby mogła przetrwać chociaż miesiąc.

Moja Jagusia uśmiecha się pod nosem i prawi: „Twe nieprzespane noce, twe zabiegi o to niby rzemiosło prysły jak bańka mydlana. Twe rękodzielnictwo to każda baba spartoli. Twa sztuka kulinarna nie warta grosza".

Rzetelnie mówi kobita, ma sens, ma rację. Bo zamiast taki minister wydać ustawę, że tylko kuchmistrz i to tylko cechowy ma prawo mieć restauracje i kawiarnie lub na ten przykład nie wolno byłoby robić kucharzowi niececnowemu, to psiakość słoniowa — nie. Wypowiedzieli się za Cechami Kucharskiemi, a prawa nie dali. Samoobrona tylko, a to przecież jest niesprawiedliwość i jawny mord sztuki kulinarnej.

Befsztyk — befsztykiem, zupa — zupą, a moje rzemiosło — rzemiosłem i chociażby mnie chcieli przekonywać o jakiejś tam konstytucji i wolności pracy, to im mogę powiedzieć tylko, że Pomada to nietylko ma nazwisko, niby to do czyszczenia butów zdatne, lecz i do wielkiego myślonku nad niedolą Cechu kuchmistrzów. Nie na to głowę suszył. ażeby zaprzepaścić w konstytucji lub wolności pracy swe rzemiosło. Nie może restaurator nijakim sposobem trzymać restauracji, tylko musi to być cechowy kuchmistrz i tylo.

Furda wszystkie ustawy, moja ustawa najlepsza i tę będę naprzód pchał. Bo jakby to naprzykład ładnie brzmiało na szyldzie: „Restauracja pana Pomady, członka Cechu kuchmistrzów".

Przemyślny ten naród - restauratorzy, ażeby obronić się od nazwy restauracja, wymyślili nazwy różne, jako to: Bary, Gastronomje, Strzechy, Esplanady, Tunele — kolka ich tam wie, jakie jeszcze wymyślą, a tylko na to, ażeby nie dać nam możności zagarnięcia restauracji. *„Kulinar".*

Z życia placówek przemysłowo-handlowych

Sp. Akc. Hartwig Kantorowicz Nast. w Poznaniu

Zwyczajne Walne Zebranie Akcjonarjuszów odbyło się dnia 31. 8. r. b. w lokalu Banku Przemysłowców pod przewodnictwem prezesa Rady Nadzorczej, p. dr. St. Pernaczyńskiego.

Sprawozdanie Zarządu za rok gospodarczy oraz bilans z rachunkiem zysków i strat przedłożył zgromadzonym członek Zarządu p. dyrektor Kontrowicz, zaznaczając, że rok gospodarczy 1927 był bardzo trudny, gdyż od 1. 4. 1927 wprowadzono monopol wódczany w całej pełni. Poza tem poważnym konkurentem wódek wytrawnych jest „Wyborowa", wódka, wytwarzana przez Państwowy Monopol Spirytusowy.

Przedstawiony bilans na dzień 31 grudnia 1927, zamykający się po obu stronach sumą 2 052 093 zł, przyjęto i udzielono pokwitowania Zarządowi i Radzie Nadzorczej. Zysk w sumie 35 380,98 zł podzielono w formie proponowanej, tak, że na dywidendę przypada 4% od kapitału zakładowego 825 000, czyli 33 000 zł. Resztę przeniesiono na rok następny.

Następnie uchwalono przeniesienie pozycji w pasywach „wątpliwe pretensje" 60 000 zł do funduszu specjalnego, który przez dopis wzrósł do sumy 181 469,37 zł, razem zaś rezerwy wynoszą 321 186,11 złotych.

Zmianę statutu, dotyczącą przemiany Firmy uchwalono i odtąd Firma brzmieć będzie „Spółka Akcyjna, Hartwig Kantorowicz, Nast. w Poznaniu".

Ustępujących w drodze losowania członków Rady Nadzorczej pp.: dr. St. Pernaczyńskiego i Albina Glabisza, wybrano ponownie, a w miejsce p. dr. Lisockiego wybrano p. St. Szulca.

Zarząd spoczywa w rękach p. radcy Wł. Kontrowicza.

Kabaret „Apollo" w Poznaniu

W teatrze widowiskowym „Apollo" zakotłowało i zawrzało ponownie z dniem 1 sierpnia 1928 r. Atrakcje widowiskowe są w całem tego słowa znaczeniu pierwszorzędne i robią wrażenie imponujące.

Podczas Wystawy Krajowej przesunie się przez Poznań ogromna liczba gości i turystów, którzy poza wielu innemi wrażeniami szukać będą rozrywki po swych oficjalnych oględzinach. Dobrze jest więc, że w Poznaniu pod tym względem skarżyć się nie będą potrzebowali, ponieważ zakładów rozrywkowych w Poznaniu jest dość poważna liczba. Na czoło jednakowoż wybija się tu niezaprzeczalnie teatr widowiskowy „Apollo" i spostrzec można, że spełnia on zupełnie tę misję, do jakiej został powołany.

Niezaprzeczalnie ogromne zasługi za „europejskie" prowadzenie podobnej instytucji przypadają w pierwszym rzędzie w udziale jej dyrektorowi, p. Antoniemu Cieślakowi, jak i przez niego zainstalowanym kierownikom.

Przypominają nam się dawne czasy, kiedy to polski, ciężko zapracowany grosz płynął do kieszeni obcych i obcym przysparzał majątek. Dziś więc żyła dochodowa płynie w głównych arterjach do rezerwuaru polskiego.

Zalecałoby się wytężyć wszystkie siły i podjąć inicjatywę, by na rynku krajowym jak i europejskim wytworzyć atrakcje czysto polskie. Dobrze ujęta inicjatywa doprowadzi niewątpliwie w kilku latach do bardzo poważnych rezultatów.

Polskie wyroby mięsne zdobywają najwyższą nagrodę na wystawie w Paryżu

Eksport towarów spożywczych z Polski wzrasta z roku na rok pomimo 3-letniej już blisko wojny z Niemcami, którzy głównymi w tym dziale handlu byli naszymi odbiorcami. Pocieszający objaw ten jest głównie zasługą rzutkości i zabiegliwości w myśl zasady, że tylko jakością towaru przy cenach konkurencyjnych zdobyć zdołamy rynki nazewnątrz kraju. Na polu zdobywania pomyślnej opinji i zapoznawania zagranicy z wytwórczością polską mamy do zanotowania nowy, piękny sukces, który tym razem przypada w udziale firmie **Bracia Dawidowscy w Poznaniu, przy ul. Gwarnej nr. 17.** Znana ta na rynku krajowym fabryka wyrobów mięsnych, niedawno dopiero uruchomiła oddział fabrykacji konserw mięsnych a już we współzawodnictwie ze słynnemi wytwórn. zagranicznemi przyniosła chlubę wytwórczości polskiej, zdobywając na wystawie w Paryżu najwyższe odznaczenie, nagrodę **Grand Prix i złoty medal.** Składając firmie na tej drodze nasze życzenia dalszego pomyślnego rozwoju, polecamy ją zarazem kupiectwu naszemu oraz sferom handlu spożywczego najusilniejszemu poparciu.

Fabryka maszyn do parzenia kawy Kubś i Gogołkiewicz, Poznań, Zaułek Św. Wojciecha 2

wytwarza, jak wiadomo, pierwszorzędne maszyny do parzenia kawy „Pol-Express“, a dalej filtry do wódek i likierów, gaśnice „Strażak“, aparaty do wód mineralnych i rozlewaczki jednomiarowe. Zbytecznem byłoby specjalne z tego miejsca zalecanie wyrobów firmy Kubś i Gogołkiewicz, bowiem nad wyraz solidne wykonanie, elegancja, duża wytrzymałość oraz bardzo przystępne ceny mówią tu same za siebie. Firmie tej należy życzyć dalszego chlubnego rozwoju i rozkwitu.

Holenderskie likiery „Hulstkamp“

mają na rynku polskim szerokie wzięcie, specjalnie od czasu ostatnich Targów Poznańskich. Obecnie fabryka „Hulstkamp“ powierzyła swoją reprezentację na b. dzielnice pruskie p. **Feliksowi Hirschbergowi w Poznaniu, pl. Wolności nr. 14,** znanemu fachowcowi branży likierniczej, który daje pełną rękojmię za dostarczanie jedynie pierwszorzędnego towaru. Z tego miejsca szczególnie polecić możemy wykwintne w smaku Dżin „Oude Genever“ oraz likiery „Grand Monarque“, towary zasługujące pod każdym względem na zaufanie, co w dziale handlu winem oraz likierami jest niezmiernie ważnym warunkiem.

Syfon „Sparkleta“

Interesowanym sferom, oraz Czytelnikom naszym zwracamy uwagę na ogłoszenie firmy **GENERALNA REPREZENTACJA „AUTO-SYPHON SPARKLETA“, LWÓW, UL. KOPERNIKA 42 b,** która posiada na składzie doskonały nowy wynalazek, t. zw. syfon „Sparkleta“. Stosując powyższy aparat, możemy napoczekaniu w jednej minucie sporządzić na chemicznie czystym kwasie węglowym doskonałą wodę sodową, oraz inne napoje orzeźwiające.

Jak nas informują, aparat ten jest bardzo praktyczny i przystępny w cenie, tak, że znajdzie on niewątpliwie szerokie zastosowanie na całym obszarze Rzeczypospolitej.

Ogłoszenie przetargu

Dyrekcja Kolei Państwowych w Warszawie ogłasza niniejszem przetarg publiczny na dzierżawę bufetu st. Zielkowice z terminem objęcia w dniu 1 listopada 1928 r.

Osoby ubiegające się o tę dzierżawę mają wnieść oferty zaopatrzone w znaczki stemplowe wartości 3 złote do Dyrekcji Kolei Państwowych w Warszawie najpóźniej do dnia **4 października 1928 r.** do godziny 15-ej w południe.

Ewentualne załączniki oferty mają być również zaopatrzone w przepisane znaczki stemplowe.

Oferty z oznaczeniem cyfrowem i słownem oferowanego rocznego czynszu dzierżawnego należy składać w zamkniętych kopertach z napisem „Oferta na dzierżawę bufetu na st. Zielkowice“ w Wydziale Zasobów Dyrekcji Kolei Państwowych w Warszawie (Aleje Jerozolimskie nr. 1/3) do skrzynki w korytarzu na ten cel przeznaczonej.

Oferenci mają wyraźnie stwierdzić w ofertach, że warunki dzierżawy znane im są dokładnie, oraz podać krótki swój życiorys.

Równocześnie z wniesieniem oferty należy złożyć w Kasie Głównej Dyrekcji Kolei Państwowych w Warszawie wadjum do przetargu w kwocie 800 złotych.

Oferent, którego ofertę przyjęto, ponosi koszta ogłoszenia przetargu.

Informacyj bliższych udziela Wydział Osobowy Dyrekcji Kolei Państwowych w Warszawie (Bracka 14, I piętro front) pokój nr. 26, codziennie oprócz dni świątecznych, w godzinach od 10-ej do 12-ej.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 5 października 1928 r.

„D. Gośc.“

WARUNKI DLA INSERENTÓW I ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str. 130 zł, ½ str. 75 zł, ¼ str. 45 zł, 1/8 str. 25 zł, 1/16 str. 15 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. Artykuły opisowe z dopłatą 100%. Klisze autotypje z wyraźnych fotografij dostarcza się po 14-cie groszy za cm². W Gdańsku obowiązują powyższe ceny w guldenach. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje taryfa inna. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań; w kwestjach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy (Okręgowy) w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu przyznane rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200-019.